О ТОМ, ЧТО *есть* В ГРЕЦИИ

рецепты греческой кухни и гедонизма

КАТЯ ФЕДОРОВА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Лед и пламя, мегаполис и деревня, миф и быт сталкиваются на страницах новой гастрономической истории. Берем питерскую розу, пересаживаем ее в горячую почву Греции и смотрим, что получилось… Эта книга – не для быстрого чтения, ее следует смаковать месяцами, а то и годами. Автор погрузит вас в атмосферу греческого колорита со множеством вкусов и ощущений. Вы отправитесь в путешествие по древнему городу и закружитесь в карусели событий, многовековых традиций и уникальных гастрономических сочетаний. Очень личный взгляд на греческую культуру через призму истории и кулинарии. ATTENTION: во время чтения может проснуться зверский аппетит и желание накатить винца!

- Катя Федорова
  - Вместо пролога
  - Пролог
  - I. Они и я
    -
    - Греческий салат
    - Чистый понедельник
    - Как я стала идиотом
    - За что любить Афины
    - О том, что есть в Греции
    - Секс для тех, кому за сорок
    - Дедушка
    - Желание
    - Вирус
      -
      - РецепТ
    - Крестная
    - Уборщицы
    - Презент Симпл
    - Дом
    - Вкус судьбы
      -
      - Рецепт
    - Кебабная «Афанасий»
    - Олимпиец
    - Угощение
    - Огурцы
      -

- Рецепт
- Житейская физика
- Демпинг
- Нобелевская премия по литературе
- Прекрасный десерт
- Тот, кто меня любит
- Детский день рождения
- Греческий мед
- Худшая нация на свете
- Усыновляйте!
- Женская красота
  -
  - Рецепт
- Как устроен мир
- Убить время
  -
  - Рецепт
- Марафон семейной жизни
- Греческое счастье
- Вечные ценности
- Извращение
- Экскурсия
- Сыр
  -
  - Рецепт
- Греческая психология
- Непереводимая игра слов
- Греческая церковь
- Поп Спиридон
- Отец Панайотис
- Парикмахер
- Весенний свет
- Событий в богослове никаких
  -
  - Рецепт
- Дядя Янис
- Психотерапия а-ля грек
- Лучший греческий повар
  -
  - РецепТ
- На уроке
- Ностальгия
- Родина театра
- Тетя София

- Национализм
- Греческое вино
- Моя Греция

- II. Они
  - Трудно быть Богом в Греции
    -
    - Рецепт
  - Глобализация
  - Миндальное дерево
  - Сотирис и Даная
    -
    - Рецепт
  - Многомощные
  - Настоящий пчеловод
  - Доминика
  - Ребетико
  - Самотек
  - Сулис и Тица
  - Фануропита
  - Вкус времени
    -
    - Рецепт
  - Надежды
    -
    - Рецепт
  - Арес
  - Тайный рай
  - Настоящий мужчина
  - Тост
  - Старухи
    -
    - Рецепт
  - Имена
  - Агора хранители будней
  - Как можно этого не знать!
    -
    - Рецепт
  - Новый урожай
  - Молитва Сократа
  - В июле
  - Свой путь
    -
    - Рецепт
  - Агора. Версия 2.0

- Хороший месяц
- Главная заповедь
  -
  - Рецепт
- Веселый город
- Чем утешиться
- Знатоки любви
- Продавцы рыбы
  -
  - Рецепт
- Сердце города
- Время мандаринов
- Место гениев
- На краю времени
  -
  - Рецепт
- Красиво то, что любишь
- Небо
- Доступное счастье
  -
  - Рецепт
- Короткое бессмертие
- Солнце, выйди
- Греческие новости
- Быть человеком
  -
  - Рецепт
- Прокопий
- Новые Апории

○ III. Мы

- Греческая арифметика
- Хорошие люди
- Апокриф
- Мерло в подарок
- Превратности погоды
  -
  - Рецепт
- Пятое время года
- Весна
- У нас, в городе
  -
  - Рецепт
- Лицо города
- Русский салат

- Вдовий деликатес
  -
  - Рецепт
- В деревне
- Пасхальные гимны
  -
  - Рецепт
  - Рецепт
  - Рецепт
- Празднуй
- Заморить червячка по-гречески
  -
  - Рецепт
- Крестины
- Лук
  -
  - Рецепт
- Афинский стритлайф
  -
  - Рецепт
- Человеческий хорал
- Пирей
- Февраль
  -
  - Рецепт
- О государстве, о человеке и о любви
- Афины
  -
  - Рецепт
- Сопля Ивановна
- Таверна
- Собаки
- Березовский
- Коллекция
- Ксантиппа
- Шнурки
  -
  - Рецепт
- Сиз
- Мои двор
- Девочки
- Современная Греция
  -
  - Рецепт

- Парнас
- Афинские эпизоды
- Ветер
- Характер
  -
  - Рецепт
- Все течет
- Гравьера мецову
- Лягушиные лапки
- Хорошо кушала!
- Чтобы Бог захотел стать человеком
- Философы
- Гекатомбеон
- Путешествие
- Фактический дом

- notes
  - 1

Катя Федорова
О том, что есть в Греции

Вместо пролога

Грустно быть туристом, мимолетным визитером, обреченным на экспресс-калейдоскоп впечатлений, которые действуют как быстрые углеводы: снабжают энергией – шквальной, но короткожизненной.

Турист лишен свободы. Приехав в незнакомую страну, человек становится заложником не зависящих от него обстоятельств. Передает свою волю в чужие руки. Агентства навязывают ему упрощенные дайджесты штампованных достопримечательностей. Глянцевый фастфуд путеводителей. Страх не успеть, опоздать, заблудиться, отравиться незнакомой пищей…

С другой стороны, не следует недооценивать силу и яркость первого впечатления. Ни в коем случае. Только когда глядишь на что-нибудь впервые, ты испытываешь восторг, экстатическую радость нового открытия. Но удел туриста – быть зачарованным первым чувством, когда ты понимаешь, что влюбился, но эмоции переполняют, не дают тебе разобрать, во что именно.

В первый раз я приехала в Грецию как туристка. Планы были легкомысленные – полежать на пляже, посмотреть Акрополь.

Тогда я и представить не могла, как эта страна изменит мою жизнь. Я оставила в прошлом все, что любила. Большой красивый город, музеи, театры, работу, друзей и родных. Признаюсь – не без сожалений. Нелегко в тридцать лет начинать жизнь с нуля. Впрочем, переезд облегчали приятные бонусы: гуманный климат, избыток света, которого так не хватает любому петербуржцу, круглогодичный урожай фруктов и овощей, размеренный образ жизни на фоне красивейших пейзажей в мире. Я знала, что окружающий мир будет другим. Была готова к тому, что придется учиться новому: языку, этикету, укладу жизни. Чего я никак не могла ожидать, так это того, что изменюсь сама. Перебегу из одного мировоззрения в другое. Сменю религию привычек: отрекусь от суеты и оценю в Греции то, что не в состоянии распознать беглый взгляд туриста, – виртуозное искусство жить. Секунды истинной жизни ценятся здесь на вес золота. Знаменитая средиземноморская сиеста не празднолюбие, а умение поставить бег времени на паузу. Замереть. Позволить себе постоять в тупике, не двигаться вперед. Побыть в уединении. И – дать себе возможность стать собой.

Материальные ценности здесь не в приоритете. Высшее блаженство – прожить частное маленькое человеческое счастье. В чем оно? В душевном равновесии. В гармоничной трапезе. В

общении с друзьями. В семье. Вот зачем я сюда приехала. Хотя поняла это десять лет спустя.

Пролог

Самое трудное на новом месте – пробуждение. Междуявье. Когда ты еще не помнишь, кто ты такой. Быстро, как у новорожденного ребенка, бьется сердце. Значит, ты, по крайней мере, жив, хотя и не знаешь еще, как тебя зовут, сколько тебе лет. Зрение и слух работают отлично – но сознание отстает, ему нужно больше времени, чтобы проснуться. Без него ты слеп и глух. Глаза и уши трудятся вхолостую. Так прокручиваются сломанные педали велосипеда, неспособные заставить его двигаться вперед. Возобновление жизни тормозит ненадежность обстановки: выключатель неизвестно где, свешенная с кровати наугад нога теряется в пустоте, не нащупав дна. Дыхание не настроить, потому что в темноте непонятно, сколько воздуха помещается в комнате. Вокруг все новое. Даже пыль пахнет иначе – не плоско и безвкусно, как в городе, а сладко, объемно, по-деревенски.

Любой переезд – это метемпсихоз. Родную почву утрачивает не только тело, но и душа. Здесь мои ровесники не ели манную кашу на завтрак, не смотрели «Спокойной ночи, малыши» перед сном, не возвращались из школы с ключом, повешенным на шею, не теряли варежки и не играли в снежки.

Детские воспоминания действуют ободряюще, устанавливается какая-то определенность. Надо открыть ставни и впустить свет, он рассеет наваждение. Какое обильное солнце! Небо приметано к земле стежками горной гряды. Мягко шелестят шины. Прикладываю ладонь козырьком ко лбу. Мимо медленно едет бело-ржавая «шкода» с огромным багажником. В багажнике металлический хлам – валом. Покоцанная стиральная машина. На крыше «шкоды» установлен мегафон. Из него в гулкую чашу гор льется тяжелая и подвижная, как ртуть, речь. Акустическая гигиена нарушена. Незнакомые слова усиливают тревожное чувство неизвестности.

Сколько лет прошло с тех пор? Кажется, десять. Да, я живу здесь уже десять лет. Обычно говорят – долгих. Не знаю, долгих или коротких, но за это время чужая земля превратилась в текст. Гроздья странных звуков, издаваемых проезжающим каждое утро старьевщиком, вызрели в слова:

– Очищаю подвалы, дворы, забираю старое железо, старые кухни, старые калориферы, очищаю подвалы, дворы, забираю старое железо, старые кухни…

Ноги освоились с ландшафтом, горки даются легче. Расстояние между тобой прежним и тобой нынешним исчисляется

не прожитыми годами, а приобретенными привычками. С какого-то момента, открывая окно, ты будешь ожидать услышать не трамвайный лязг и завывание троллейбуса, а желейный благовест приходского колокола, бряканье четок, которые перебрасывает с руки на руку старик в кафенио, вопли зазывал на агоре, оживленный диалог вилок и фаянса, доносящийся с балкона напротив, где обедают соседи.

Так кончается междувременье, междупространство. Новое место примет тебя, но для этого недостаточно переехать. Придется родиться заново.

I. Они и я

ИСТОРИИ. КОТОРУЮ Я СОБИРАЮСЬ РАССКАЗАТЬ, МНОГО ЛЕТ.

Греческий салат

Отступлю, чтобы представиться. Чеховский фон Корен говорил о Лаевском: «Это несложный организм, удовлетворяют его только те сочинения или картины, в которых есть женщина».

Так вот, я и есть тот самый несложный Лаевский, только в женском варианте.

Ведущие мотивы моих главных жизненных поступков – эротические. Десять лет назад я впервые приехала в Грецию. А там так. Как только распахиваются двери аэропорта и ты покидаешь прохладную его утробу, промытую до блеска, твой нос нокаутирует мощная смесь ароматов: цветов, запеченного на углях мяса и картошки, жаренной на девственном оливковом масле. Сигналы рецепторов автоматически передвигают тумблер настроения в режим праздника. В конце концов, я в отпуске! В руках – походная фляжка виски, ред лейбл (отсылка к тому, что я познала жизнь во всей ее сложности и даже успела слегка разочароваться. Эдакая вы со ко духовная питерская дева с устойчивой картиной мира: в центре безнадежно горизонтальной равнины унылыми гранитными буквами выложено слово «ХОЛОД»).

Внезапный порыв теплого афинского ветра рассыпал балтийскую монотипию в прах, и меня обрушило в палитру с акриловыми красками. Точка сборки затрещала по швам. Пирамида Маслоу обвалилась, обнажив массивный фундамент с истинными потребностями.

Греция напоминает трешовую поэзию. Все здесь выглядит запредельно, отчаянно, по-неофитски отфотошопленным. Очевидно, что Творец был еще очень молод и наивен, когда создавал Элладу. В небе, например, преобладает лазурь – дерзкий вызов возрастному меланхолическому колориту зрелых художников. Море ненатурально теплое, чистое, с многоцветными рыбками и вдохновенными закатами. Мускулистые лысые холмы он многократно татуировал ослепительным солнцем. К отливающим серебром оливковым рощам подобрал идеальный саундтрек – грохот цикад. Я оказалась в песочнице, в которой Господь Бог играл, когда был ребенком.

А греческие зеленные лавки! Фрукты и овощи провоцировали раблезианский аппетит.

Жирные стволы порея напоминали некрупные березки. Кровавокрасные помидоры, сложенные в гигантские пирамиды, стоили копейки. Это была поэма, оргия, плод буйного

семяизвержения творческих сил земли.

Кроме этого, маленькие булочные, соревнуясь друг с другом, каждое утро производили на свет душистый свежий хлеб, высокий и белый, как груди кустодиевской купчихи. Пиццы, рогалики, бублики. И пирожки, пирожки, пирожки из слоеного и слоено-дрожжевого теста с тысячей начинок – шпинат, горные травы, овечий и козий сыр, каша, ветчина или просто фарш по-константинопольски, сладко пахнущий корицей.

Витрины кондитерских были плотно заставлены противнями восточных сластей, утонувших в медовом сиропе. На отдельных полках ждали своего часа свежевыпеченные шоколадные пирожные, вкус которых напоминал штампованное гостовское счастье советского детства без консервантов.

Со страной меня познакомил мой греческий друг Йоргос. Утром он приезжал ко мне в гостиницу, и мы составляли план. «Отдых или культура?» – спрашивал он. «Отдых и культура», – каждый раз выбирала я. В Греции это возможно. Мы ехали на какой-нибудь маленький пляж, известный только местным. Купались и загорали. Обычно рядом с шезлонгами и зонтиками белели руины античного храма. Вечером, насытившиеся солнцем и морем, шли ужинать в таверну.

В каждой местности мы заказывали что-нибудь особенное, гордость региональной кулинарной мысли. В горах причащались сочным барашком, запеченным на углях. Белый овечий сыр, усыпанный точками орегано и облитый изумрудным оливковым маслом, было жалко есть – он рвался в натюрморт. Пили простое молодое вино с терпким привкусом винограда. В приморских едальнях нам приносили краснорожую барабульку, хрустящих сладких креветок, длинные хищные щупальца осьминога, облитые благовонным острым уксусом. Грек разрезал пополам лимон и щедро обливал его соком жареный сыр, румяная корочка которого еле сдерживала рвущуюся наружу кипящую лаву.

Во мне произошли изменения на клеточном уровне. Дело не в чревоугодии. Древний союз свежего мяса и огня вызывал переживания, близкие к религиозным.

У меня кружилась голова, я не могла нащупать абсциссу и ординату. Ну, естественно. Я влюбилась в своего друга. Опытные подруги поддерживали меня эмоциональными эсэмэсками и настаивали на том, чтобы я проявила себя. Следовало донести до него, что я отличная хозяйка, и обозначить серьезные намерения.

И вот настал великий день. Йоргос пригласил меня в гости к себе домой. Я ахнула при виде мраморных полов, развела руками при виде мебели из дерева грецкого ореха, поразилась огромным балконам (большую часть жизни греки проводят не в доме, а на

свежем воздухе). Мы проголодались. Пробил мой час. В холодильнике нашлись только помидоры и огурцы. Ничего. Я решила победить врага его же оружием, а именно: сделать греческий салат. Ха! Глупцы-греки ведь не умеют правильно приготовить салат. Они небрежно кромсают помидор на четыре части, несимметрично рубят огурцы, грубо, на руках нарезают лук. Я решила: «Покажу класс. Пусть узнает, что такое настоящая Питерская Дева». Взяла нож и разрезала овощи согласно эвклидовой геометрии: все параллельно и перпендикулярно, без сучка и задоринки. Высокий классицизм. Пропорции – не придерешься. Размер кусочков я намеренно сделала миниатюрным: как в оливье у хорошей хозяйки. Заправила оливковым маслом, нарезала хлеб задорными петушками, и мы сели за стол. Вдруг я увидела, что масло поглотило мои прелестные беби-кусочки, раздробило помидоры на атомы. С лохматых ошметков овощей величественно текло оно – изумрудно-желтое, жирное, могучее. Йоргос поел, очистил салфеткой подбородок, сказал спасибо, и только через несколько дней, когда я уже начала забывать о провале, вежливо поинтересовался: «А почему ты тогда так мелко нарезала салат?» «А у нас так принято, – малодушно подставила я родной город. – Чем мельче, тем красивее, понимаешь? Петербургская эстетика».

Потом я уехала. Процесс превращения из протоплазмы в человека занял продолжительное время и был мучителен. В принципе, можно считать, что моя кулинарная неудача закончилась хеппи-эндом – мы поженились. Но только после того, как я научилась делать греческий салат.

Чистый понедельник

Когда мы с Йоргосом еще жили в разных странах, то разговаривали чаще. То есть я имею в виду охотно рассказывали друг другу про местные обычаи. Набивали себе цену. Кокетничали. Вызывали симпатию всеми доступными способами. Таким образом спонтанно завязывалось своеобразное этнокультурное соревнование.

Например, Йоргос живописал первый день Великого поста в Греции так:

– Сегодня у нас выходной. Все выходят на улицу, запускают воздушного змея. Потом, конечно, обед. К столу подают бездрожжевой хлеб лагана, который пекут только в этот день, в память об исходе евреев из Египта. Кунжутная халва. Оливки. Ракушки, осьминог. Тарамосалата – это блюдо делают из икры. Кальмарчики во фритюре. Морепродукты, одним словом. И немножко узо, разведенного водой.

Я пыталась взять реванш, налегая на духовные аспекты и внутренний смысл:

– Ау нас в этот день ничего не едят. После работы верующие идут в церковь, слушать канон Андрея Критского. Делают земные поклоны. Долго. Потом домой. Можно выпить воды, но некоторые не пьют ни капли до среды, до первой литургии, и не едят ничего до пятницы.

Йоргос внимательно выслушал меня, подумал и вежливо ответил:

– Да, это интересно. Но я думаю, что морепродукты и узо все-таки лучше…

Как я стала идиотом

Как только я переехала в Грецию и начала учить язык, выяснилось, что международное слово «идиот» (греческого, естественно, происхождения) изначально характеризовало человека с неясной гражданской позицией, маргинала, не принимающего активного участия в жизни общества. Ну, во-первых, я поздравила себя с тем, что наконец-то я – официальный идиот. Во-вторых, отправилась на древнюю агору послушать лекцию про повседневную жизнь древних греков.

Вставали они рано – до рассвета солнца. Завтракали. Кушали тюрю из неразбавленного вина с хлебом. И сухой инжир. Это позволяло поддерживать силы в течение целого дня, пояснила экскурсовод. Примечательно, что только натощак греки позволяли себе пить вино неразбавленным. Удивительно, но у наших культур нашлось что-то общее!

Заливши глаза, греки шли работать. Впахивали до полудня (дольше – только рабы), а потом скопом брели на агору управлять государством. Напринимавшись законов, закусывали на свежем воздухе чем бог послал и непременно спали час-полтора. После сиесты спортзал, обязательно. Затем урок философии и ужин с гетерой – ну, это, допустим, не каждый день, бывали и семейные вечера. Танцевали, впрочем, регулярно. Хореография считалась более эффективным времяпровождением, чем психотерапия, особенно в комплекте с философией. В общем, жили весело. Это был красивый мужской мир. Постоянно выпивали, но не чересчур – нужны были силы читать, ходить в театр, заседать в парламенте, распоряжаться рабами. Женщины сидели дома, идиоты по определению. К ним даже претензий по физподготовке не было, а для того чтобы скрывать бока, выдумали хитон со складочками. Ешь не хочу. То есть большинство дам тоже были довольны и счастливы. Золотой век человечества.

С тех пор прошло семь тысяч лет. Многое, конечно, изменилось. Слабый пол эмансипировал и может ходить в палестру. С рабами непонятное произошло – все так запутано, что теперь трудно точно определить, кто является рабом, а кто нет. Что касается остального, то античный идиот и современная домохозяйка – это практически одно и то же: дел много, а славы никакой.

За что любить Афины

Яне понимаю, за что можно любить Афины. Убогие бетонные пятиэтажки, грязные площади. Минимум неоклассицизма, да и тот искалечен граффити. На главных улицах с названиями, звучащими как музыка: Эола, Еврипида, Менандра, – живут в основном пакистанцы, индийцы и африканцы – черные, как эбонитовые палочки. Смотрят на тебя хмуро, исподлобья – зачем ты сюда пришла? Может, телефон надоел? Или давно не насиловали? Древнейший античный храм (550 год до н. э.) заслоняет мелочная лавочка, извергающая сомнительный запах индийских специй. Они разложены в мешки, составленные разноцветной радугой у входа. Розовая гималайская соль, оранжевый карри, желтая куркума, коричневая гвоздика, шоколадная корица, кумачовый перец чили в связках теснят благородный бледный мрамор храма на задворки внимания. Напротив – кафе «Рай»: грязная полутемная комнатка с двумя-тремя запыленными бутылками, напряженно замершими на подгнивающих полках – вот-вот упадут. У входа в «Рай» стоят металлические стулья, на них расслабляются выходцы из Бангладеш, в глазах которых застыли все те же неприятные вопросы. Это самый центр, золотой треугольник. Однако именно это чудовищное уродство помогает понять историю этого города, почувствовать его кротость и внутреннюю чистоту.

Афины периодически выкашивали то чума, то холера.

Несколько раз круто менялся статус – из столицы в провинцию и снова в столицу. Морозини взорвал Парфенон – венецианцы и не подумали извиниться. Напротив, сделали символом своего города льва, украденного их предками у византийских греков.

Храмы меняли конфессии как перчатки: сначала христиане переколотили статуи обнаженных языческих богов, потом католики смыли православные фрески, но это был напрасный труд, так как пришли турки и превратили церкви в мечети.

Греки-язычники затри месяца принудительно стали православными, навсегда потеряв право называться эллинами. Величайшая цивилизация Древнего мира на века погрузилась в мрак невежества. Академии были закрыты. Даже за ношение хитона – одеяния философов древности – можно было поплатиться жизнью. Ничто не должно было напоминать о былом величии эллинизма. Афины переименовали в Сатине. Ренессанс, эпоха Просвещения – греки пропустили все и из нации поэтов и философов сделались пастухами.

Туркократия, венетократия, франкократия: почти 1200 лет рабства. Грекам не повезло в средней и новой истории. Капитализм нанес удар похуже Морозини: уничтожил последние следы древности, снеся церквушки и великолепные мраморные особняки с лица земли – под многоквартирный дом или паркинг или просто потому, что не на что было содержать обваливающуюся рухлядь. На месте грациозного особняка в Псири, где когда-то жил Байрон, сейчас находится пустырь. Легендарную пальму, которой восхищался еще Андерсен, срубил очередной афинский Сквозник-Дмухановский – видите ли, она мешала движению по улице Эрму. Да, мешала, но она *веками* мешала!

Тем не менее город жив. Неприглядный, непобедимый, неукротимый памятник античному духу, терпимому ко всем нациям и религиям. Он впустил в себя пакистанцев, индийцев, албанцев, славян – и не утратил своеобразия. Он столько раз погибал и не перестал быть. Я чувствую, знаю, что он одушевлен. Я слышу его мягкое, спокойное дыхание. Если ты разглядел его истинное лицо и полюбил его, то будь уверен во взаимности. Он никогда не выпустит тебя из своих мягких могучих объятий.

О том, что есть в Греции

Работы в Греции нет: кризис. Идиотом быть в конце концов надоело. Нашла заказ на перевод – книга о греческой кухне. Сидели с автором в офисе, совещались. Издатель попросил: «Взгляни, Катерина! Все ли будет понятно в этих рецептах русским? Экзотические мы исключили!»

Я смотрю рукопись: так я и думала! Все как в обычных греческих кулинарных книгах.

Суп из головки ягненка, копанисти, марсело…

Внимательная редколлегия реагирует на мое замешательство, требует пояснений. Я осторожно, чтобы не задеть авторское самолюбие, замечаю: «Да вот головка меня смущает…»

У писательницы, гречанки лет шестидесяти, мнительной и ранимой, как все литераторы, недоуменно взмывают брови: «А что тут такого! Головка! Вы что – баранину не едите?»

«Нет, едим, – горячусь я в приливе патриотических чувств. – Просто трудно найти именно головку… Ее почему-то нечасто продают. И потом, вот тут вы пишете – копанисти… Никто не в курсе, что это такое… Собственно, даже я не знаю, что это!»

«А! Это сыр такой, – смягчается автор. – Ну, вместо копанисти пиши манури тогда».

Я боюсь говорить. Я мимикой пытаюсь выразить, что и по манури информации в России ноль.

«Чем же вы, русские, питаетесь? Замени мизитрой, ладно,

его-то уж совершенно точно все знают».

Вздыхаю. Задумчиво пробегаю глазами следующий рецепт: пирог с горными травами. Молчание затягивается. Это фиаско! Все равно греки не поверят, что русские не едят горные травы. Открываю новую главу: «Супы». Уха из скорпены, летучих рыб и морских юнкеров[1].

– Катерина, есть у тебя вопросы? – снова спрашивает издатель.

Да, есть. Какие же рецепты вы, дорогие греки, считаете экзотическими?

Секс для тех, кому за сорок

Родители в Греции пестуют своих деток до гробовой доски. Мне это, признаться, надоело. Ну сколько можно, в самом деле? Мы уже сами почти старички, в конце концов! Чувствуешь себя вечным студентом в тени научного руководителя. А ведь хочется самому порулить кафедрой.

Приведу понятный пример.

Вчера дедушка подарил нам с Йоргосом книжку: «Секс для тех, кому за 40».

Ну это-то еще зачем, спрашивается? И так непросто в сумрачном лесу середины жизни. Дров наломано – всю оставшуюся половину разгребать. А тут еще американский терапевт заливается соловьем:

«Не сдавайтесь, птички мои. Не все потеряно! Понятно, что не хочется. А через не хочу – пробовали? Раскачивайте эстроген, товарищи женщины». И т. д., и т. п.

Теория перемежается детальными инструкциями, как облизать внутреннюю сторону бедра, и пикантными историями из анамнеза пожилых пациентов.

Так, скажем, Элизабет, прожившая 35 лет в браке с Хэнком, в 60 впервые попробовала оральный секс и была потрясена.

– Оу, – призналась Элизабет терапевту. – Какие прекрасные ощущения! Честно говоря, не ожидала. Всегда думала, ЭТО нравится только мужчинам.

О чувствах Хэнка, положившего полжизни на уговоры жены, в книжке ни слова.

– А он как же? – спрашиваю.

– Да понятно все с ним. Страдалец. Столько лет коту под хвост, – сочувственно отозвался муж.

– Вот. А была бы у них книжка… – сказал дедушка в сторону. Негромко, но выразительно. Как настоящий научный руководитель, уверенный в рекомендуемой библиографии.

Дедушка

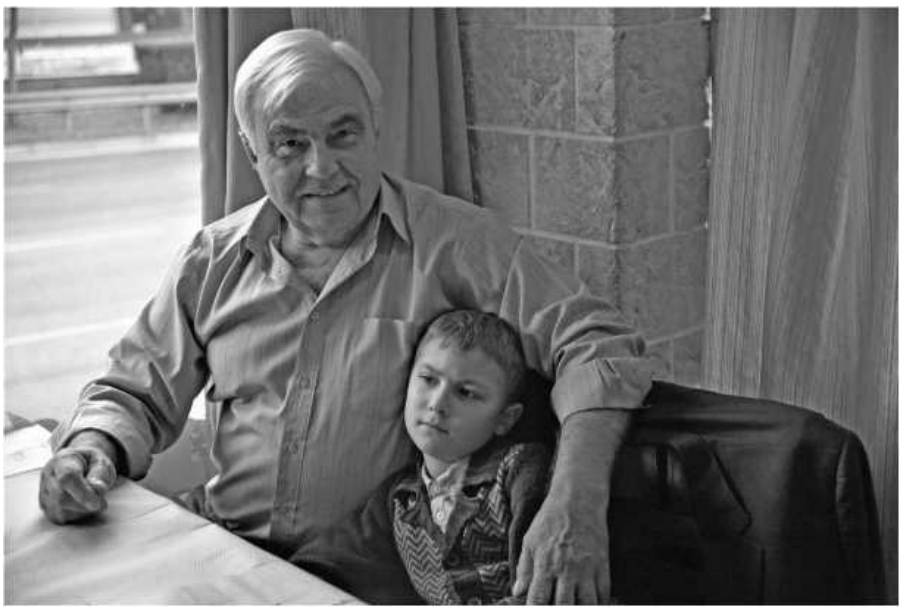
Спрашиваю у своих, что приготовим на обед в воскресенье. Дедушка отвечает не колеблясь:

– Что хотите! Итак. Что именно: барашка или свиные отбивные? Йоргос вздыхает:

– Папа, ну может, лучше сварим фасоль?

Дедушка – человек мягкий, но принципы у него жесткие.

– Нет, – отвечает он. – Вот умру, будете есть фасоль. А пока жив – буду печь мясо на углях. Итак. Барашек или отбивные?



Дедушку знает весь район. Соседи – это само собой. Любая помощь, поздравления с праздниками: дедушкина доброжелательность стабильна, как явление природы, например восход солнца. В еженедельном списке продуктов – печенье и мини-мороженое: угощать друзей внука. Ранним летом дедушка развешивает на соседские заборы сумки с абрикосами и черешней своего урожая. Осенью делится хурмой. В прошлом году лимонное дерево подкосил мороз, дедушка выхаживает новое: надеется, что в следующем году будет что раздавать зимой.

Однажды мы с Йоргосом взяли его «форд», потому что наша «новая старая» заводится через раз и то под горку, остановились на центральном светофоре, том, что рядом с церковью, – возле него стоит маленький зябкий пакистанец, замотанный по уши в шерстяной шарф: моет лобовые стекла, продает бумажные

платки, в общем, выживает. Йоргос опускает окно, говорит ему:

– Привет. А мы сегодня не на своей. Это машина…

– Дедушки! – заканчивает фразу хрупкий смуглый иноземец, выглядывая из шарфа с таким уверенным чувством причастности, как будто и он, да и вообще весь мир – дедушкины внуки. Причем любимые.

* * *

Дедушка от природы прижимист, как любой крестьянин. И он точно знает, чего хочет. Когда он служил сверхсрочником на Кипре, то покупал себе пижонские модные вещи. В частности, носил золотое кольцо с выгравированным на нем Парфеноном. Первый в семье приобрел машину – «фольксваген-жук».

Потом решил, что пора заводить семью.

Влюбился, но действовал осмотрительно: чувства чувствами, а семья – это навсегда. Поэтому, перед тем как делать предложение, отправился навести справки о будущей жене.

«Фольксваген-жук» произвел в деревне невесты форменный фурор.

«У жениха есть машина! Повезло Василики!»

Отзывы были скорее положительные: девушка и хозяйственная, и добрая, вот только болезненная.

После свадьбы кольцо с Парфеноном дедушка подарил теще. Сказал: мне оно зачем? Я женатый человек, теперь я собираю только нужные вещи. Машину тоже поменял – на «форд эскорт», как более практичную.

* * *

Дедушка – второй ребенок в многодетной семье, родился после старшего, Мицоса. Обычно первого и второго ребенка в Греции называют в честь родителей – сначала мужа, а потом жены, но история дедушкиного имянаречения особенная. Его назвали Панайотисом в честь друга отца, с которым тот воевал во время Второй мировой. Друг погиб, своих детей родить не успел, и Панайотиса ему «посвятили». Может быть, поэтому ему часто приводилось играть роль в ритуалах – то он сидел на коне с невестой во время свадьбы в качестве талисмана (чтобы у пары первым родился мальчик), то единственный из всех деревенских детей надевал на Благовещение фустанеллу – традиционную юбку, у которой четыреста складок – по числу лет османского ига.

Юбку Панайотису сшила его дальняя тетка, для которой он ходил за лекарствами в соседнюю деревню Симопулос. Иногда, когда он рассказывает эту историю, у него уточняют:

– А она вам платила за услуги?

Дедушка всякий раз обескуражен от такого поворота мысли:

– Так она же моя тетка! И шила мне фустанеллу!

* * *

Дедушка овдовел несколько лет назад: это его самая крупная трагедия. Он убежден, что семья – совершенная форма жизни человека.

В садике у нашего дома свили гнездо черные дрозды. Дедушка их обожает. Рассказывает, подчеркивая уважение:

– Эти птицы существуют только в паре. Самка строит гнездо – сама, одна, мужа не подпускает. Зато яйца высиживают вместе, по очереди. Я на них не смотрю, чтобы не потревожить. В этом году у них два яичка.

– Как же вы узнали, сколько яичек, если не смотрите? Дедушка пожимает плечами:

– Я покосился!

* * *

Из всего изобилия целебных трав я различаю только одуванчик, мяту и крапиву. «Моя мать умела считать только гинеи». Спаржу я тоже узнаю, но только в стаканчике на прилавке магазина: дедушка, внимательный к флоре, как Карлик Нос, показывал-показывал мне ее, но самостоятельно вычленять эти коротенькие невзрачные стебельки из пейзажа я так и не научилась. А у дедушки практически весь мир – съедобный. Он знает амарант, осот, цикорий, латук, щавель, тордилий апулийский, горчицу.

Однажды проезжали мимо монастыря, стоящего посреди чиста поля. Неподалеку от святых врат монах что-то искал и срезал в траве. Дедушка насторожился. Вежливо подождал, пока монах завершит свою работу и уйдет. Потом взял нож, отправился на разведку. Вернулся счастливый, с мешком разнотравья. Тряхнул им и говорит:

– Пятнадцать видов трав! А игумен-то собирал вот что – сколимбрию! – и достает из мешка какой-то крайне непривлекательного вида сорняк, по виду настоящего мизерабля.

Показывает на него с восторгом и нежностью: – Вот они, с колючками. Придется чистить каждую, но оно того стоит. Помнишь мать Сулиса, старую Афанасию из моей деревни? Она только сколимбрию и ела! Не жалела ни сил, ни времени.

Сколимбрию съели в салате – травка и вправду оказалась очень вкусной, кисло-сладкой, как китайский соус.

Тордилий апулийский я пустила на пирог. Тесто для него сделала самое простое: только мука, щепотка соли, оливковое масло и теплая вода. Замешивается легко, мнется без усилий – и выходит мягкое, пухлое, теплое, как мамино плечо. Дедушка попробовал и оценил:

– А хорошее тесто делают в твоей деревне, Катерина!

Санкт-Петербургу совершенно не стоит обижаться на «деревню». Потому что это самый горячий дедушкин комплимент.

Желание

Имидж – по-гречески икона. Слова здесь плотные, концентрированные, многослойные. В них так же, как в приметах, мирным образом сосуществуют чувства и знание. Перемешались, как розовый и золотой цвета в апельсиновой кожуре.

Кстати, греки говорят, что свежий апельсиновый сок нельзя пить после захода солнца.

Почему? А черт его знает. Возможно, все оранжевые шары в природе соединены друг с другом таинственной серотониновой связью. Поэтому лишенный световой пары, апельсин бесполезен и даже вреден во тьме.

Или, скажем, море.

– Приезжай, – говорит мне Йота, – встречать Новый год в Пирей. У нас – море. Оно каждый день разное. Красивое, вдохновляюще пахнет солью. Но в эту ночь происходит что-то особенное. Когда сменится год, загудят корабли в порту. Все, без исключения. И будут гудеть долго, минут пять, пока не зазвенит в ушах. Ты в курсе, если написать на бумажке все свои страхи, травмы, лжи, предательства, боли, несбывшиеся надежды – с самого-самого начала, с детства, а потом разорвать бумажку и бросить ее в море, у тебя начнется не только новый год. Начнется новая жизнь. Луна лежит, капитан стоит, – продолжает Йота, показывая на ночное небо.

Там, в нарядной блестящей люльке, важно покачивается новорожденный месяц.

– Смысл поговорки такой: на новолуние море беспокойное, поэтому капитану приходится торчать на вахте. У тебя есть что-то золотое?

– Есть. Кольцо, которое мне папа подарил.

– Надо потереть золото, глядя на молодой месяц, и тогда сбудется желание.

Дома услышишь подобное, и тут же заводится червячок сомнения. Как может простое слово связать древний земной металл и чужое, золотое только с виду, небесное тело?

А здесь почему-то хочется верить. Может быть, потому, что слова здесь очень плотные? Концентрированные, многослойные. Пробуждающие желания. Я свое загадала.

Вирус

У меня долго держалась легкомысленная иллюзия, что в Греции зимой не болеют. Или болеют меньше. Понятно, почему гриппует Питер. Света нет, сыро, как в подвале. Климатические заложники за себя не в ответе. Конфликта нет. Интрига полностью отсутствует.

Другое дело Греция. Здесь постоянно по-летнему обильное солнце, мощные фрукты. Зимой вообще сезон цитрусовых. Апельсинов, лимонов, мандаринов – завались. Стоят смешные копейки. От витаминов спасу нет, иммунная система уже по швам трещит.

И тем не менее.

Греческие вирусы жестче, беспринципнее, коварнее. Наших болотных чахликов с ними даже сравнить нельзя. Им чайку горячего, медку дай, таблетку покажи – они и сдулись. Пошли на попятную. А с местными легкие пути не пройдут.

Эти нагреют тебя до 40 с половиной градусов, чтоб ты загудел, как доменная печь. Иссушат все твои жизненные соки до капли. Поделят сутки на драматические трехчасовые интервалы с температурным катарсисом в финале.

И будут нагнетать напряжение денька три-четыре, а может быть, и пять, и целую неделю. Забросают суровыми экзистенциальными вопросами о жизни и смерти. Пока ты не похудеешь, не станешь кротким, ласковым, добрым. И не задумаешься: «Бог мой. Неужели это вирус сделал человека человеком?»

РецепТ
Февральский апельсиновый кекс

Народное название февраля по-гречески – флевари. Оно созвучно греческому слову «флева» – вена…

В этом месяце у земли набухают вены, остывшие за зиму, скоро по ним побежит горячий сок, несущий расцвет и жизнь.

Первыми после зимы в Греции просыпаются мимозы и миндальные деревья – они начинают цвести после новогодних праздников. Миндаль наполняет воздух сладким благовонием, похожим на церковный фимиам. А дома, в Питере, дай бог увидеть каштановые свечки в конце мая. Или уже дожить-дотерпеть до июньской сирени на Марсовом…

Последние дни зимы скучны и депрессивны, но и прекрасны

тоже: в них уже зреет предчувствие весны.

Апельсин, самый популярный зимний фрукт, этот оранжевый предвестник лета, дает нам превосходную возможность испечь ароматный апельсиновый кекс и создать весеннее настроение в зябкие февральские дни.

Ингредиенты:
2 яйца комнатной температуры
250 г муки с разрыхлителем
1 чайная ложка разрыхлителя для теста дополнительно
180 г сахара
200 мл растительного масла
100 мл свежевыжатого апельсинового сока
ванилин
цедра 1 апельсина
Для начинки:
мякоть 1 апельсина
свежевыжатый сок ½ апельсина
цедра ½ апельсина
2 столовые ложки сахара
5 столовых ложек воды
1 палочка корицы
1 столовая ложка кукурузного
крахмала

• В первую очередь подготавливаем начинку. Мякоть очищенного апельсина режем на маленькие кусочки и кладем в небольшую кастрюльку.

• Туда же отправляем сахар, воду, корицу, цедру. Варим на среднем огне, пока вода почти вся не испарится. Затем добавляем разведенный в ложке воды кукурузный крахмал, оставляем еще немножко прокипеть, чтобы начинка окончательно загустела. Отставляем ее в сторону.

• Дальше готовим обычный кекс. Смешиваем в глубокой миске муку с ванилином, цедрой и разрыхлителем. В другой миске взбиваем яйца с сахаром до мягких пиков.

• Соединяем мягкими, но энергичными движениями взбитые яйца с мукой, попеременно добавляя растительное масло и апельсиновый сок.

• Смазываем маслом форму. Я использую под этот кекс небольшую форму размером 20 см. Кекс сильно поднимется, поэтому советую брать форму с высокими стенками.

• На дно формы выкладываем ложкой половину теста – оно получается довольно жидкой консистенции, как густая сметана.

Потом сверху осторожно размещаем начинку – равномерно, но так, чтобы она не выливалась за края. Заканчиваем сборку, выкладывая сверху остаток теста.

• Ставим в прогретую заранее до 170 °С духовку. Выпекать кекс следует примерно час.

Крестная

Крестной мужа 98 лет. Мы обычно приезжаем к ней в гости без предупреждения: Йоргос говорит – зачем звонить, куда она пойдет? Но раза два пришлось-таки расцеловаться с дверью – крестная бодрилась по магазинам и церквям. Встречает нас каждый раз так, будто сидела и ждала. Одета тщательно, как ее ровесница, английская королева. Чулочки, домашние туфли, юбка бонтонной длины, свежая блузка. Комнаты в ее квартире всего две – маленькие, как будто игрушечные. Ни пылинки. Мебель старомодная, опрятная – завернута в белоснежные чехлы. Музейная чистота. Если нечаянно упадет на пол микроскопическая соринка – режет глаз, как нечто инородное, муха в сметане. В буфете расставлены в шахматном порядке намытые рюмки, бокалы толстого недорогого стекла, пара фарфоровых уродцев, розетки под варенье. В ванной комнате ровно шесть предметов: зубная щетка, мыло, зубная паста, гребешок, шампунь и губка. Тотальная аскеза.

Книжек в доме нет – один только раз я заметила житие в бумажной обложке с закладкой в середине.

Сама старушка – огурцом. Зрение – единица, сознание острое, как у резидента. Каждый, кто пытается разговаривать с ней специальным голосом, каким говорят с очень пожилым человеком, сам выглядит круглым дурнем. Крестная наша – весьма обеспеченная дама. Даже можно сказать смело – богатая. Но живет вот так – модерато, с сильным заносом в бедность. А могла бы в церковь не пешком ходить, а на такси ездить. Питаться клубникой со сливками в январе. Купаться в роскоши. Ан нет. Она даже прислугу не берет, ведет свое маленькое хозяйство сама. Я сначала засомневалась в ее образе жизни – скучновато. Без страстей, без увлечений. А потом подумала: а может, это она и есть – настоящая жизнь, в чистом виде, без примесей? Какой ее настоящий вкус? Никто не знает. Умеренность – привилегия серьезней депутатской, доступна не каждому. Крестная получает наслаждение от каждой минуты. От каждого вздоха. От глотка воды. Ни вино, ни карты, ни соус тартар, ни любовники, горячие и сладкие, как пирожки, ее не интересуют. Она просто любит жить. И жизнь уже почти сто лет отвечает ей взаимностью.

Уборщицы

Автобусы в нашем пригороде ходят нечасто, но по расписанию.

Поэтому я всегда точно знаю, с кем поеду. По четвергам в 16.05 вместе со мной в автобус садятся две уборщицы. Они работают в доме престарелых, что напротив. Выбеленные локоны, яркие куртки, руки пахнут хлоркой. Лица разрушены едкой праной жизненного опыта так, что черты, выданные при рождении, уже толком не разглядеть.

Портрет Дориана Грея в действии. Бытовая алхимия, подробности жизни.

Мне не слышно, что они говорят, но по куцей мимике разборчиво прогнозируются слова, которыми они обозначают производственные проблемы: вывоз мусора, дефицит чистящих средств, наезды начальства.

Мы несколько минут ждем автобус на остановке. Одна из уборщиц обычно курит. Вторая – пьет кофе из картонного стаканчика. И каждый раз, когда подъезжает автобус, они выбрасывают сигарету и стаканчик на тротуар демонстративно, игнорируя манящую урну с прекрасным сменным полиэтиленовым мешком внутри.

Случайно уловив мой праздный, любопытствующий взгляд, одна из женщин повернулась ко мне и наставительно сказала:

– Потому что надо различать личную жизнь и работу!

Они не мусорили. Они спасались от профдеформации.

Презент Симпл

Гуляешь по послепраздничному городу, который оправляется от Нового года, и чувствуешь себя обновленным, как после гриппа: ты возвращаешься к прежней жизни, но видишь ее немного иначе, острее, красочнее, как будто температура перенастроила твою оптику, сделав ее более чувствительной.

Праздничные гирлянды все еще горят, но больше не вызывают эйфории: нет предвкушения, которое составляло половину удовольствия. Будни. Рутина. Типичный презент симпл. Как нас учили? Самое простое время. «Обычные действия, которые происходят, происходили или будут происходить в настоящем, прошедшем или будущем». Словом, ровным счетом ничего выдающегося.

Вот стройная девушка вылетает из «Зары»: последняя посетительница, охранник сразу закрывает за ней дверь. В обеих руках фирменные пакеты. Еле-еле справляясь, не надевает, а накладывает на себя пальто, но успевает пожаловаться в айфон на покупки: – Их так много, прямо рук не хватает!

За углом, недалеко от сверкающих витрин с перечеркнутыми ценами устроились на ночлег бездомные. Через каждые три примерно метра гнезда, свитые из шерстяных одеял и картонных коробок.

Подходит девушка. По виду травести: полумальчик, полудевочка. Застиранные джинсы, очки. За спиной рюкзак, с

трудом рулит груженой корзинкой на колесах из супермаркета. Спрашивает у бомжа по-английски: – Фуд?

Достает из корзинки запотевший контейнер с горячей едой, наливает из ведерка-термоса чай. Заворачивает в салфетку лаваш, везет корзинку к следующему. Корзинку заносит, колеса скользят на асфальте.

Слышу, как она, выравнивая дрифт, жалуется себе под нос:

– Их так много. Прямо рук не хватает.

Праздники прошли, наступили будни. Время обычных действий, которые происходят, происходили или будут происходить в настоящем, прошедшем или будущем. Самое простое время – презент симпл.

Дом

Внутри греческого дома нет ничего интересного. Разве что снежно-белые деревенские занавески с геометрично прорезанными в них цветами. Или старомодные стулья из грецкого ореха с гнутыми ножками и удобными мягкими сиденьями. На спинках – опять! – вырезаны листики и полураспустившиеся бутоны. Буйная греческая природа как будто вырвалась из сада, прыгнула за порог дома и попала в капкан растительных узоров на мебели и вышивках. Тишина. Только ветер мерно стучит кистями занавесок: там-пам-пам-пам, там-пам-пам-пам. Ритм делит время на четыре четверти, покойные и основательные, как греческие низкие кровати. Солнечный луч наводит на предметы фотоновый прицел, проворно, как снайперская винтовка, передвигая мишень со стеклянных стаканов и рюмок, выставленных в буфете на треугольных языках вязаных салфеток, на обеденный стол, заставленный дымящимися яствами. Аромат, исходящий от простых фаянсовых тарелок, такой же добротный и уютный, как часть обстановки. Пахнет мясом, которое долго, терпеливо разваривали в томатном соусе с палочкой корицы и сладким ямайским перцем. Дольки жаренной на оливковом масле картошки вызывающим частоколом торчат из керамической миски с голубой волной на боку. Картофелины жесткие, как карамель, но, преодолев их сопротивление, зубы погружаются в душистую густую мякоть, приправленную орегано для пикантности. Нет, решительно нет ничего интересного внутри греческого дома! Потому что большую часть своей жизни грек проводит вне его. Греки живут на террасе или в саду. Пол на балконе выстлан мрамором, декорирован зеленым базиликом и красными геранями – для контраста. Кресла поставлены так, чтобы видеть и собеседника, и природу. Греческое небо, как огромный хамелеон, меняет цвет в помощь настроению человека. Утром оно розовое, мечтательное, даже облака, кажется, оцепенели в сонной истоме. Днем ослепительно-яркое, энергичное, бодрое. Вечерние лессировки призваны без потрясений провести слабый человеческий дух в черную бездну сна. Греческий дом-корабль, освещенный медовой луной, несется в космосе сквозь время и пространство, каждую секунду восполняя разрыв между реальностью и утраченным раем.

Вкус судьбы

Греки одержимы двумя глобальными страстями: суеверия и чревоугодия. Если грек вознес руку, то к бабке не ходи: либо сорвет с ветки черешню, либо перекрестится. Живя здесь, поневоле начинаешь вовлекаться. Особенно эти процессы обостряются весной. А как иначе? Сады, обочины дорог, парки обсажены абрикосовыми, тутовыми, черешневыми и вишневыми деревьями. Ветки изнемогают от изобилия. Пройти мимо невозможно! Грех. Приходится то и дело принимать позу «хенде хох» с поднятыми к небу руками и собирать томно-сладкие пузырьки шелковицы, кусать за спелый бок загорелые абрикосы и уже из последних сил, превозмогая себя, поедать свежую черешню. Но это еще далеко не все искушения.

В Агиос-Стефаносе открылась новая сувлачная: в ней жарят кала-маки. Вечер, столы заключены в желтую клетку скатертей, террасу яростно обвивает цветущий жасмин, луна такая яркая, что спорит со светильниками. Запотевший графин с ледяным белым. Шашлычки из баранины, свинины, курицы. Куриные запеленуты для сочности в бекон, хотя мясо и так не сухое, плотно окропляет нёбо горячим сладким соком.

– А между тем на месте этой сувлачной всего год назад была другая. И она разорилась. Не выдержала кризиса, – рассказывает дедушка.

– Не понимаю, – отвечаю я. – А как же нынешние владельцы не побоялись открыться на том же месте?

– Ну, как тебе объяснить. – Дедушка на секунду задумывается, а потом формулирует греческое мировоззрение в одном предложении: – Каждый должен попробовать свою судьбу… на вкус!

Рецепт
Вишневое варенье

Вишневое варенье варят в каждом греческом доме. Секрет его популярности не только в тонком вкусе и всеми любимом аромате, но еще и в том, что это летнее лакомство.

Из вишневого сиропа здесь делают летний напиток – так называемую висинаду.

Разводят вишневый сироп ледяной водой по вкусу и наслаждаются им в летнюю жару.

Для приготовления литра вишневого варенья нам понадобится:

1 кг вишен (вымытых, высушенных, без косточки)
1 кг сахара
пол чайной чашки воды
сок маленького лимона

• Кладем в таз или кастрюлю с широким дном подготовленные ягоды. Засыпаем их сахаром, осторожно перемешиваем, чтобы не помять, добавляем воды и оставляем на ночь.

• На следующий день начинаем варить варенье на среднем огне. Его нельзя оставлять без внимания ни на минуту. Снимаем образовавшуюся пену, продолжаем варить, помешивая деревянной ложкой. Вишневое варенье должно сохранить свой уникальный цвет, ни в коем случае его нельзя переваривать – иначе оно станет коричневым. Через полчаса варки можно начинать пробовать, готов ли сироп. Для этого даем стечь с ложки капле на белое блюдце. Капля не должна растекаться. Если капля густая и «высокая», варенье готово.

• Добавляем сок лимона, варим еще одну-две минуты и раскладываем варенье по стерилизованным банкам.

• Для того чтобы почувствовать вкус греческого лета, просто добавьте ложечку душистого вишневого варенья в стакан ледяной воды…

Кебабная «Афанасий»

Таверна. Вернее, забегаловка на Монастираки.

С краю, прямо на проходе, сидит игумен. Хрупкий и сморщенный, как ноябрьский лист. Большие плюшевые уши, беззубые детские десны. Трясущаяся рука влипла в палку. Естественно, он не один. С ним помощник лет 60. Молодой, как тут принято считать. По сравнению с ветхим старцем он и вправду кажется мальчиком. Плотность человеко-потока, обтирающего боком заведение, сопоставима со столичным метро в час пик.

Игумен с удовольствием рассматривает людей, с удовольствием делает заказ: салат, жареная картошка, кебабы, пиво и кока-кола.

Ага! Понятно. Его преподобию – монашеский постный картофель и кока-кола на десерт. Остальное чревоугодие – молодому поколению.

С первого, рассеянного взгляда кажется, что закусочная проходная, без души. Так, столовка за рупь двадцать. Паллиатив для туристов, намертво пришпиленных к месту дефицитом времени. Ничего подобного. Это оазис. Музей. Главные здешние прихожане – старички-антики. Последние могикане. Случайно уцелевшие экспонаты. Мощи Афин 50-х годов.

– Я никому не режу крылья. Пусть приходит, – говорит чете старичков немолодой официант с сократовскими залысинами.

Старички приехали с чертовых куличек «спального» района в кафе своей молодости, пообедали и заодно зондируют почву – нельзя ли пристроить сюда сына.

– Я тоже два года, помню, сидел без работы. Это не жизнь. С ужасом думаю про пенсию. Имейте в виду: он должен быть одет хорошо. Не Ален Делон, но хорошо. Я порекомендую его старшему. Это и называется человечность! Правильно? – Официант внезапно оборачивается, и вопрос вонзается в меня.

Я от смущения утыкаюсь в телефон.

Простенькая уличная кебабная? Хм, сомнительно. Форменные рубашки официантов – ослепительной белизны. Их тут человек двадцать, не меньше. Все мужчины. Половина – молодые, половина – старые. Обслуживают на пятой скорости. Мясо шипит на огромных решетках так, что аппетитная симфония слышна с улицы. В глубине повар свирепо разнимает тесаком хлеба – огромные, легкие, похожие на закатные облака с румяной корочкой.

У молодых халдеев лица выпускников Гарварда. Вызывающе

блестят очочки. Острые носки модных туфель и интеллект. Они на подхвате, статисты. Обеспечивают пролог: принимают заказ, накрывают. Приносят салфетки и убирают объедки тоже они. Пожилые официанты выступают во втором акте, как и полагается примадоннам, и в апофеозе, когда надо заплатить.

У одного на руке выстроено пирамидой восемь блюд. Рука левая. Правой он прокладывает себе путь. Другой – тот, что советовал старичкам, – что-то вроде резонера. Тонкий фактотум. Ответственный за драйв и настроение.

– Мы – моряки. Целый день то поднимаем парус, то опускаем парус, – шутит он, натягивая тент.

Тем временем за монашеским столом начинается трапеза. Игумен откладывает посох. Начиняет рот плотными цилиндрами кебабов, не забывая понижать пивную ватерлинию. Его собеседник скромно хрустит салатными листьями.

– Окрестил порося в карася, – мимоходом комментирует фактотум.

– Что, вот так, при всех? – удивляюсь я.

– Лучше за столом, чем за столбом. Что же он – не человек, что ли? Главное – никому не резать крылья. Сфотографировать вас? – предлагает он, видя, что я вожусь с телефоном.

– Нет, спасибо. Давайте лучше я вас сфотографирую.

Официант реагирует мгновенно:

– Девушке еще бокал вина. От заведения.

Юный официант вопросительно поднимает брови.

– Учишь вас, учишь, молодежь, а толку никакого. Салага! – нервничает ветеран. – Что будете делать, когда я уйду на пенсию? Убытку на копейку, а радости – на фунт. Это и называется человечность.

Олимпиец

Ухаживание за русскими девушками в Греции – популярное развлечение аборигенов. По уровню престижа олимпийский вид спорта, но только – тсс! – он масонский, тайный. Да его никогда официальным и не сделают – кому интересно каждые четыре года видеть пьедестал, плотно забитый одними и теми же же волосатоносатыми мачо? Перспективы романа жестко ограничены курортными правилами: только sea, sun, sex. Негусто, да, зато высшего качества, утверждают сами игроки. И естественно, все тонко: жертва должна проявить желание сама, иначе, мол, победителю никакого удовольствия. Спортивная этика соблюдена.

Костас – многократный чемпион. Можно сказать опытный многоборец. Ветеран. Каждое лето – в бой. В текущем сезоне опять красиво охотился за одной русиной. Такой длинноногой, высокопопой, третий номер в декольте. Одним словом, на золотую медаль. Возил ее на модный пляж, платил за коктейль. Купил ногу осьминога в дорогой таверне, показал Млечный Путь. В общем, отлично сдал норматив. А приз, между тем, медлил. Жертва переназначала даты состязаний, то есть свиданий. То у нее одно, то другое. Непонятно. Офсайд или что. Костас, как опытный нападающий, решил добить затянувшийся дриблинг романтическим вечером в кафе. Заказал высокий стакан кофе с трубочкой, добавил в него ликерный допинг, направил откровенный разговор прямо в декольте.

Девушка оттаяла, улыбнулась.

– Ой, Костик. Ты такой славный. Не то что мой балбес. С ним я вечно занимаюсь всякими легкомысленностями и глупостями!

– Погоди. А со мной ты чем занимаешься?

– Ас тобой я пью кофе.

Так русские взошли на пьедестал.

Угощение

Греческие мужчины – полные профаны в кухонных делах. Поехал Андреас в гости к своему другу на Крит. Тот скорее угощать, но не тут-то было. Самостоятельно он сумел найти только ракию. А потом в ход пошел телефон – начались звонки жене на работу.

– Мария! Где у нас хлеб?

Через секунду опять:

– Мария, а сыр где?

Проходит пять минут и снова-здорово:

– Мария, а где вилки-то у нас лежат?

У начальника Марии зашалили нервишки. Глаз не выдержал горячей линии, затикал.

– Что же происходит! Сколько это будет продолжаться! – загромыхал шеф.

Мария напряглась. Извинилась дрожащим голосом. Но начальник продолжал распаляться:

– Ты, Мария, похоже, пренебрегаешь в своей жизни самым главным. Слово «этика», наверное, для тебя пустой звук?

Мария промямлила, что не пустой, но обстоятельства…

– Короче. Собирай вещи и дуй домой. А то люди черт знает что могут подумать про критян. Решат, что мы все здесь такие, как ты, – гостей не умеем принять. Такси за мой счет!

Огурцы

Дедушка приехал из деревни, привез гостинцы. Мясо свежерозовое, с белоснежным жирком по краям. Лазанью, пахнущую кисловатым овечьим молоком. Желтую курицу с жесткими икрами легкоатлета. Домашние яйца – тяжелые, жирные, как пирожные. Переросший фиолетовый лук со сладкой слюной внутри. Крупный сине-зеленый виноград. Стручки фасоли, перцы, крошечные кабачки с указательный палец величиной.

Звоню бабушке Александре поблагодарить. Она говорит:

– Огурцов тебе не положила. Не удались у меня в этом году огурцы. – А что такое? Горькие?

– Да не. Не горькие.

– Безвкусные?

– Да не. Вкус есть.

– Сухие, несочные?

– Да вроде сочные.

– Тогда что же с ними не так?!

– Ну, какие-то они… бездушные!

Рецепт

Виноградное варенье

Однажды летом мы поехали в отпуск на Крит. Жили в Матале.

Место это известно как пристанище хиппи в 70-х. Говорят, там тусовалась сама Дженис Джоплин.

Сейчас это тихая деревенька. Славится недорогими гостиницами и чистым морем. Местная достопримечательность – пещеры, в которых римляне хоронили своих покойников в древности.

Мы поселились на крохотной «вилле». Госпожа Афина готовила нам завтраки и убирала комнаты. Статная, полная, с высоко уложенными в корону седыми волосами и низким благозвучным голосом, она больше походила на оперную примадонну, нежели на уборщицу или кухарку.

Меня она полюбила и выдавала мне по утрам йогурт отдельно – свой, домашний.

Происходило это так: госпожа Афина выставляла на стол огромную банку с виноградным вареньем, протягивала чистую теплую ложку и деликатно отворачивалась: «Клади сколько хочешь!» Уезжая, я попросила у нее полюбившийся рецепт.

Однажды мы разговорились, и она мне рассказала свою историю.

Госпожа Афина – вдова. Пять лет назад умер муж – отвез ее

на работу, выехал на соседнюю улицу, остановил машину и умер. Через 2 года так же неожиданно скончался младший сын. «Пришел домой после работы, поел, уснул и не проснулся», – сказала Афина спокойно. «Как ангел ушел», – фальшиво отозвалась я, потому что в таких случаях интонация всегда тебя подводит.

«Да, – спокойно подтвердила госпожа Афина. – Именно так, как ангел».

«Высокий был, – она достала из бумажника фотографию мужа и сына, черноусых критских красавцев. – Метр девяносто, врач, и баскетболом занимался. Вся зря…»

Я спросила про другого сына: чем занимается, где живет. Старший сын жил в Афинах, но после смерти брата вернулся с семьей на Крит, жена ждет ребенка.

Госпожа Афина достала мобильный телефон и показала на нем чернобелый снимок УЗИ. «Смешная фотография, – медленно произнесла она, внимательно глядя на экран телефона. – Вот жду его, это мальчик. Как год исполнится, заберу его у невестки, буду нянчить».

С тех пор я каждый год варю виноградное варенье. Оно напоминает мне, что старый год умер, пришла осень. Отмечая индикт, я думаю об Иове и о том, как хрупко и выносливо одновременно человеческое сердце.

Ингредиенты:

1 кг белого винограда без косточек

750 г сахара (или килограмм), я всегда кладу сахар на глаз – пробую сначала, насколько сладок виноград, но обычно сахара требуется меньше килограмма

полчашки воды

сок ½ лимона

ванилин или несколько листочков амберирозы (амбериоза —

ароматическое растение из семейства гераневых с цитрусовым вкусом, это необязательный ингредиент)

несколько орешков миндаля, разрезанных на четыре части (без них тоже можно обойтись)

• Кладем в кастрюлю или медный таз для варенья помытые и обсушенные виноградные ягоды, пересыпая их слоями сахара. Добавляем полчашки воды.

• Оставляем на 6 часов при комнатной температуре или на 12 часов в холодильнике (удобно это делать на ночь).

• Затем варим варенье 5-10 минут на среднем огне, снимаем

пену. И оставляем его на сутки. Важно ложкой не помять ягоды, будьте внимательны.

• На следующий день увариваем до готовности – минут 15–20: проверяйте, готов ли сироп. Варенье снова будет пениться, так что надо будет снова аккуратно снять пену.

• Как только варенье будет готово, добавляем ванилин и лимонный сок, миндаль – по желанию.

• Потряхиваем кастрюлю время от времени в течение еще 15 минут, после того как снимем его с огня. Таким образом сироп наполнит ягоды и сделает их крепкими и сочными.

Житейская физика

Ноябрь, море. Солнце шпарит, прет тепло к земле сколько-то там тысяч километров, но у самой поверхности все его старания подрезает свежий осенний ветер. Ощущения – как будто включили батареи и открыли настежь окна.

Из машины выходит бабушка в дезабилье и панамке. Ее сопровождает муж, задраенный одеждой наглухо, как человек в футляре.

Обоим лет, наверное, по семьдесят. Или даже по семьдесят пять. Бабуля погружается в воду и мерно плывет вдоль берега. Супруг не отстает. Ровно держит ее скорость, шагая по песку.

Бабушка накупалась. Муж ее вытер. Завернул в полотенце. К машине они вернулись вместе. Такая неинтересная для физики задачка – две точки движутся параллельно с одной скоростью и не расстаются. А в жизни попробуй ее реши. Чтобы увеличивался не только возраст, но и чувства.

Демпинг

Рядом с остановкой, где агиос-стефановцы ждут автобуса, притормозила машина. За рулем – мужчина. К нему подошла женщина, они заговорили. Их тет-а-тет властно прервал опрятный нищий. Популярная в наших палестинах фигура.

Босяк громко попросил евро на кофе. Потом еще евро на булочку. Мужчина маялся, тянул паузу. Женщина молчала, ждала. Попрошайка не стихал. Продолжал заклинать старухой-матерью и семерней по лавкам.

Женщина не выдержала. Взорвалась, как сверхновая:

– Да уйдете вы, наконец! И вообще. Сейчас моя очередь просить! Я, может, тоже хочу кофе и булочку!

– А вы кто? – подозрительно спросил человек с протянутой рукой, внимательно ощупывая взглядом конкурентку.

– Я – его жена.

Нищий стушевался. Женщине, видимо, почудилось осуждение, и она взмахнула плечами, обернувшись к остановке: – Нет, ну а что! Демпингуют тут всякие.

Нобелевская премия по литературе

В Греции кипят страсти по литературному Нобелю.

Знакомый официант в кафе принес горячий кофе и свежие новости:

– Слышала? Алексиевич-то? Нобеля взяла.

Я чуть не поперхнулась. Официант интересуется премией по литературе? Тайный интеллектуал, вот это поворот.

– Ты что, читал Алексиевич? – от неожиданности у меня вырвался вопрос, который стыдно задавать даже самому себе.

– Да не. Просто в тотализаторе, где я смотрю собачьи бега, на нее ставили как на фаворита. Я тоже поставил, во! Молодец. Первая пришла.

Прекрасный десерт

У греков есть привычка в воскресенье перед обедом устраивать себе аперитив. Заскочить в какую-нибудь таверну на бокал вина. Заморить червячка креветками или жареным сыром, как пойдет. Выпить муската со льдом – осень, последние деньки для белого, надо пользоваться. Солнышко. Хорошо. За большим столом – старуха с семьей. Матриарх. Ожившая картина «Плоды воспитания». Ее дети уже сами старые, почти неподвижный муж, согнувшийся крючком над тарелкой, сорокалетние внуки. Сама старуха – куколка. Глаз не отвести. Накрахмаленная блузка, воротник-стоечка, жемчужная нитка, внакидку нежнейшая розовая кофта, треугольные острые каблучки. На носу модные солнечные очки. Девяностолетняя роза. Ножом и вилкой работает, между тем, проворно, дай бог каждому. И вдруг о черт!

Сомлела роза. Отключилась. Ушла на коду. В одну секунду. Муж встал, негнущимися пальцами рвет жемчужную нитку, сын и дочь слабо хлопают ее по спине. Внучка помчалась за врачом. Паника. Все упрекают себя в том, что расслабились, разнежились, оказались не готовы к катастрофе. Белое вино, последние деньки! Солнышко. Тьфу. Но с другой стороны… Ведь неплохой финал. Близкие рядом. Вкусно покушано, винца выпито. Можно, так сказать, и в путь.

Все или растерялись, или смирились. Все, кроме хозяйки. Она пулей рванула к старухе, мгновенно расстегнула жесткий

воротничок, завалила ее прямо на стуле треугольными каблучками вверх, содрала солнечные очки. И о чудо! Старушка вернулась. Воскресла. Задышала. И даже взялась за ложку, чтобы закончить десерт.

Я говорю хозяйке:

– Вы молодец! Быстро как сообразили. Я-то грешным делом подумала, что пирожные она будет есть уже в раю!

Хозяйка категорично повела плечами:

– Ха! Между прочим, у меня сладкое не хуже. И никто не уйдет отсюда, пока его не попробует!

И вы знаете – не обманула. Прекрасный был десерт.

Тот, кто меня любит

Афины в восемь часов утра пахнут горячим сыром, парной булкой, живыми цветами, мытым асфальтом, подогретой ветчиной, первыми сигаретами, а также немножко пылью и бензином.

Эксархия альтернативно шибает в нос мочой и хешем. Но все на свете человеческие слабости и оплошности исправляет первый, дебютный аромат кофе. Мощный, долготерпеливый и многомилостивый.

Сияют на солнце глянцевые бока баклажанов. Красоту средиземноморских рыб слегка портят презрительный взгляд и скептически поджатые губы. Эдакие старые девы, но не на скамейке возле подъезда, а во льду. Грузные мусорные баки тактично потеют под жарким солнцем в сторонке от кафе. Слезятся, но не дают волю чувствам. У меня в руках Чехов. Земляк-официант раскалывает меня на раз:

– А я сразу понял, что вы русская!

– По книге догадались?

– Да не. По лицу, на гречанку-то вы не похожи. Кстати. Вы, случайно, русский не преподаете?

– Бывает. Хотите мне ученика предложить?

– Да не? Я сам преподаю. Подскажете учебник?

Бокастая, как баржа, равнодушная кошка флегматично пылит мимо бумажной тарелки со свиным шашлыком. Рядом жадно, быстро, на ходу голодные японские туристки опустошают пластиковые стаканчики. Йогурт или быстрорастворимая лапша, надпись иероглифами, явно привезли с собой. С дверей крошечной безымянной конторы непроизвольно срывается жалобный анапест: «Задавайте ваши вопросы – отвечаем бесплатно на них!»

К нам подходит старуха-попрошайка, начинает профессиональный диалог:

– Дайте на кофе. Ну, тогда на хлеб. Бабушка хочет булочку!

И в подобном духе, наконец пауза.

Вдруг она выпаливает, обращаясь к Йоргосу:

– А хочешь, я тебе имя скажу? Того, кто ее любит? – гадалка кивает на меня.

Я молчу, хоть и любопытно.

– Нет, нет, нет, – отказывается Йоргос.

– Дурак ты, – без злости говорит бабка, отходя от нас и качая головой. – Я-то хотела сказать – Афины!

Детский день рождения

Детские дни рождения в Греции – это мужской кейс, момент самовыражения. Назвать человек пятьдесят-семьдесят (весь род и детский сад), пригласить женщину – Микки-Мауса для развлечения детей, накормить народ так, как будто они верблюды и им предстоит семидесятидневный переход по пустыне.

Танцы, музыка, морозильная камера, доверху заставленная пивом и вином. Еда подается не тарелками, а противнями: сырные пироги, рулетики, кумачовые морды креветок, горы ягнячьих, свиных и куриных шашлыков, а есть же еще кебабы.

Хозяин, вытирая пот с лысины, нависает над тостуемым – ну съешьте еще хотя бы ряд! Он волнуется, он в стрессе, он томится. Пока все заурядно, как у всех, а ребенок его – особенный, это надо как-то донести, объяснить, вложить, внушить. Подается трехэтажный торт – синий, с машинками, с фейерверком, потом еще восточные сладости, утопленные медовым сиропом.

Все думают, что это и есть кульминация праздника – инициация пройдена, можно собираться домой, но нет, ха-ха-ха, это был ложный прыжок, специально, чтобы ярче зазвучал Истинный Катарсис. Торжествующий отец выносит поднос с суши, соевый соус и две деревянные палочки. Наступает глубокая тишина, которую не в силах преодолеть даже греческий фолк, достающий из динамиков до луны. Гости стараются не переглядываться, молчат, но брови сами собой изображают скепсис, и вот уже прошелестело пущенное кем-то в задних рядах (вероятно, тестем) слово «тараканы».

Торжество окончено. Кругом валяются пластиковые стаканчики, обрывки бумажных колпачков, раздавленные коробочки с соком. Папаша один. Он ест квадратный метр суши, запивая его виски, и бормочет: «Лосося они не понимают. Барана им подавай! Деревня, обыватели, мещане». И с отвращением сплевывает на пол икру летучей рыбы.

Греческий мед

Самый лучший мед – из чабреца. А самый лучший чабрец – с лысых греческих островов типа Скироса. Там жарко, сухо, цветы сдаются, вянут, а чабрецу в кайф. Это только с виду он кустарник. В душе он мужественный стойкий кактус. Который плевать хотел, что летом экспозиция адски передержана. У него свои отношения со светом. Чабрец им дышит. Им живет. Жадно сосет из плоти земли силу, из солнца – сласть и нежность. Пчелы перегоняют его нектарную отрыжку в жидкое золото.

А затем происходит следующее. Человек берет ложку, льет мед в неглубокую тарелку. Минирует его грецким орехом и еще сверху пальцами трусит благовонную корицу. Зачарованно смотрит на солнечную реку и направляет ее русло к себе в рот. Мед начинает работать, заправлять чресла ракетным топливом. Рецепторы взрывает сверхновая. Вялый будничный негатив опаляется крышесносным позитивом. Это только с виду мед. На самом деле это дистиллированный, концентрированный рай. Неофиту его надо давать по капельке, а грешнику вообще легко передознуться. Дедушка рассказал историю. У них в деревне некий жадный до впечатлений Петрос объелся меда и лег помирать. От большого количества хорошего ему стало плохо.

– К счастью, – заливается смехом дедушка, – рядом оказался Александрос и отвел его.

– К врачу?

– Нет, в таверну.

– Но зачем?

– Как это зачем? – спасать. И спас, между прочим.

– И что же он ему дал?

– Анисовую водку.

В этом засвеченном солнцем мире даже яд и антидот поменялись местами.

Худшая нация на свете

Андреас и Роза поехали на Эвию купаться. Перед отъездом устроили отвальную импровизацию. Сделали так: две бутылки белого, на закуску тушеные баклажаны, длинненькие, полосатые, с вострым носиком. Роза вжик – и организовала в блендере домашний майонез. Хлеб – черный круглый, как дома, ни в коем случае не клеклый, а с рассыпчатой пышной плотью. Нарезали его сперва ломтями, но потом просто отщипывали маленькие кусочки пальцами, чтобы макать в соус. Естественно, фе-та-орегано. Все красивое, летнее, легкое. В бокалы положили лед. Нам вилки, а Андреасу, как любителю Востока, палочки.

Андреас пожелал всем беззаботного лета и вдохновенных купаний, а потом спрашивает:

– Ну, что русские-то про нас говорят?

Я поморщилась – в том смысле, что ничего хорошего. Ругают!

– Правильно! – обрадовался Андреас. – Мы это заслужили. Ни фига же не делали, не работали, утопили страну в коррупции и бардаке. Поделом нам.

– Слушай, а я вас защищаю. Намекаю, что не только вы в проблемах виноваты. Рассказываю, какие вы гармоничные.

Андреас так изумился, что даже потерял с палочки баклажан.

– Катя! – воскликнул он. – Пойди и скажи своим людям очень большое извините за то, что ввела их в заблуждение. Мы худшая нация на свете. Обольстились, как скоты. Понакупили машин в кредит. Платим на пляже за кофе и лежак десять евро. Мы, греки! Платим десять евро зато, чтобы искупаться! Поубивали философов своих, теперь пожинаем плоды.

Я разволновалась. Признаться, заревновала даже. Какая, думаю, сила рефлексии, какая острая, как нож, совесть! А мы чем хуже?

– Но русские тоже не подарок! – возразила я. – И что это за философы, которых вы убили? Вот у нас есть целый философский пароход!

Андреас только улыбнулся моей попытке примазаться и сравнять счет.

– Что вы?! Детишки сравнительно. Мы срезали корень, а вы только пообрывали ветки.

Новости на этот час таковы: греки казнили Сократа и просят прощения.

Усыновляйте!

Приехал из деревни дядя Янис. Винодел, умница, эпикуреец. Носитель универсального греческого сознания, которое, как атом, заключило в себя Вселенную в миниатюре. Прожил красавицу-жизнь – не дурак выпить, поесть со вкусом и повитийствовать. Типичный пьедестал рутинных запросов выглядит так: свой дом, хорошая машина и крутая работа. В Греции призовая ситуация другая: тень, стакан белого вина и собеседник.

Да, приоритеты разные, а проблемы те же. Дядя Янис постарел, и у него заболело сердце. Медики недолго думая хрясь – и ампутировали ему все удовольствия: соль, сахар, жирное вкусное мясо. И алкоголь.

– Как же вы теперь, дядя? – спрашиваю я.

– Ты знаешь, соль, сахар, свиные отбивные – это ерунда. Пыль. Я спросил доктора – но вино? Ведь это не напиток, а живой организм. Друг. Рождается, живет, составляет тебе компанию. Вино как ребенок – чтобы оно выросло крепким и здоровым, надо его любить и заботиться о нем. Его нельзя держать в грязи, холоде и на жаре. Заболеет. Доктор! – сказал я. – Вы же кардиолог. Понимаете. А вдруг не выдержит сердце? Я одинок. Своих детей у меня нет. Что же мне делать?

Врач помолчал, почесал затылок и ответил:

– Ну бог с вами! Усыновляйте. Но не больше двух стаканов в день.

Женская красота

Рождество, слава богу, пережили, впереди следующий важный этап – Новый год. Главный вопрос – что на горячее. Утка, кролик, молочный поросенок? Магазины усложнили задачу, выложив на изобильные прилавки неведомых зверушек: фазана, цесарку, оленью ногу. Крупные рыбины лежат в чистом блестящем льду, одинокие и красивые, как Мертвая царевна в хрустальном гробу.

Мальчик спрашивает у папы, прочитав ценник по складам:

– А что это, папа, такое – паштет из кабана в амаретто? Разве можно убивать кабана? Разве его не жалко?

– Видишь ли, сынок… Как бы тебе сказать… Не то чтобы можно убивать кабана… Это негуманно… Но, в принципе, если его перед этим напоить амаретто…

Две женщины, обремененные гомеровского размера тележками, остановились на паркинге. Одна рассказывает другой:

– Ну и ты представляешь себе, он пообещал! Железно! В новом году – все! Точно бросает курить.

– А как он закрепил свое обещание? – живо интересуется вторая. – Какие дал гарантии?

– Ты права, права… Надо было его заставить кровью расписаться… Но он, понимаешь, сказал, что у него нечем. Говорит, что всю кровь у него я уже выпила…

В итальянской пиццерии с типичным итальянским названием «Голоссо» (то есть Колоссо, то есть Колизей) официанты скользят по залу, точные в движениях, как кордебалет Большого театра. Вершина ресторанной хореографии – гран-па метрдотеля, который, выполнив необходимые антраша, скороговоркой перечисляет исконные итальянские блюда, так любимые всеми греками: пицца с фетой и судзуки, греческий салат, макароны со сливками и сыром, сувлаки; вино красное из Немей, белое из Тирнавоса, на десерт – тирамису.

– Тирамису? – недовольна незнакомым названием гречанка: рослая, пышные волосы в природных завитках, одежда напоминает скорее гиматий, чем современное платье.

– Вам понравится, это сладкое блюдо… Напомнит то, что вам мама приготовила… – поясняет метрдотель, переминаясь с ноги на ногу, демонстрируя и знание психологии, и превосходную пальцевую технику.

– Пицца, макароны, сувлаки, тирамису… – нервно расправляет складки гиматия гречанка. – Так после праздников я ни в одно платье не влезу… С другой стороны, даже у Венеры

Милосской есть и попа, и животик…

– Кушайте, не бойтесь! – метрдотель убедительно склоняет тренированную балетную спину, гибкую и одновременно твердую. – Говорят, что ее скульптуру изваяли как раз после Нового года… Тогда женская красота виднее!

Рецепт
Новый год. Василопита

В Греции есть милый обычай – первого января в каждом доме подают пирог василопита. Дело в том, что в этот день празднуется память св. Василия, – именно он и есть местный Дед Мороз, который приносит греческим детям подарки.

Рекомендую включить в праздничное меню василопиту, так же как и обычай, с нею связанный.

Это чудная семейная забава в первый день нового года.

Хозяйка запекает в пирог монетку, глава семьи режет пирог и назначает каждый кусок – сначала Христу, потом Богородице, потом дому, а потом всем домочадцам и гостям за столом по очереди.

Тот, кому достанется счастливая монетка, будет удачлив целый год. Разрезание василопиты создаст чудесное новогоднее настроение, а ведь это еще и так вкусно!

Ингредиенты:

250 г сливочного масла

2 чайные чашки сахара
5-6 яиц
чайная чашка свежевыжатого апельсинового сока или молока
стопка коньяку
корица, гвоздика, ваниль
молотые грецкие орехи
цедра 2 апельсинов
500 г муки с разрыхлителем
монетка в фольге

• Так как по сути василопита – обычный кекс, масло и яйца надо вынуть из холодильника за час до начала приготовления, чтобы они нагрелись до комнатной температуры.

• Отделить белки от желтков.

• Взбить масло с сахаром, чтобы сахар растворился. Добавить желтки. Взбить белки с щепоткой соли до мягких пиков.

• Соединить масло с сахаром, муку, апельсиновый сок, цедру, коньяк, пряности, орехи.

• Вмешиваем мягкими движениями взбитые белки. Кладем монетку.

• Выкладываем тесто в форму. Выпекаем 40–50 минут при температуре 170 °С – так гласит рецепт, но в моей духовке василопита полностью пропекается только через 1 час 20 минут.

• Остудив, украшаем. Обычно на василопиту просеивают сахарную пудру, вырезая год из бумаги.

Как устроен мир

Январь. Луна плавает в растекшейся по черному небу люминесцентной бензиновой луже. Красного вина зимой пьется больше, чем летом, потому что семена тепла, содержащиеся в нем, помогают растопить затвердевшие массы слов и те начинают пульсировать, течь и обрываться – даже с языков упорных, безнадежных молчунов. На двери таверны объявление, написанное от руки: «Греческий деревенский петух в томатном соусе на заказ». В маленьком помещении всего три столика. Никакого маркетинга. Ничего чаемого, все строго по существу. Даже такой предмет, как тарелки, здесь считается излишеством: печеная свинина и жареная картошка в белых стружках сыра разложены прямо на столе, на пергаменте. Разливное вино в жестяной кружке, стаканы из толстого стекла. Для тех, кто не вполне свободен от условностей, ножи и вилки лежат горкой в стороне – подходи и бери сам, заведение к этому декадентству отношения не имеет.

– Когда я купил японские ножи, я понял, что самураи не такие уж герои, – говорит единственный посетитель таверны хозяину, который азартно, как черт грешников, насаживает на шампур крупные куски свинины.

– То есть?

– Помнишь, это ведь, кажется, у Тарантино было? «Сладкое ощущение ножа…» Короче, резал я этим японским ножом мясо. Представь только: лезвие заходит мягко, как в инжир. Тут меня окликнули, я повернулся, и понимаешь, какая штука. Я порезался, причем серьезно. Вижу, как хлещет кровь, но ничего не чувствую. Так и самураям наверняка не было больно делать харакири. Делов-то с такими ножами!

Хозяин харчевни улыбается, как будто вспоминает что-то приятное.

– А ты кем работаешь? – интересуется он у гостя.

– Фармацевтический представитель. Продвигаю лекарства врачам. Но это так… Заработок. Вообще-то я поэт.

– Поэт?

– Да. Учился у Рембо. Знаешь такого? Француз. Пишу в основном мадинады. Типа такого: «Елевтерия, ты проснись, миру сладко улыбнись! Скорей с кровати ты вставай и к восьми не опоздай. Кофе свой быстрее пей, на собрание успей. Если врач тебя не примет, шеф всю премию отнимет». Или вот еще у меня есть (гость сверяется с мессенджером в телефоне): «Облако целует гору в лысую макушку. Так же крепко расцелую милую

подружку». Это я жене посвятил.

Хозяин одобрительно двигает бровями, посматривая на вращающуюся свинину.

– Я и прозу пишу, но это другое… Как тебе объяснить. В прозе я касаюсь и небес, и тартара. Одновременно. Это очень грустно. А я, честно говоря, не хочу никого огорчать. Поэтому я бросил прозу. Теперь только стихи, тем более на них не нужно тратить время. Они у меня за одну секунду сами в голове пишутся. Слушай, дай-ка мне хлеба!

Хозяин протягивает буханку, размеченную ножом на доли.

– Из моей деревни!

– О… Вот это хлеб! – крутит головой гость, отломив ломоть. – Настоящий. Не пена. Я не есть его хочу, а вдыхать! Вот тебе что пахнет – запах или вкус?

Хозяин как будто что-то вдруг понимает. Резко оборачивается. Решительно протягивает руку:

– Михалис!

– Апостолис! – представляется в ответ гость.

Звонит телефон, Михалис отвлекается на заказ. Доставка. Пакует в термосумку контейнеры с картошкой, мясом, салатом, кладет пару пива. Его помощник берет адрес и уезжает.

– Я все про себя знаю, – продолжает гость, дождавшись, пока хозяин освободится. – Смотри. Я толстый. Одышлив, как мопс. Мал ростом, лопоух. Ну и что. Зато я странник. Тебе знаком кочевой дух? Вот я люблю, например, Францию.

– Бывал в Париже? – интересуется Михалис задумчиво.

– Не. Я как скиф. Странствую только в пределах своей страны. Но я знаю одно кафе-бистро в Новой Филадельфии, сходишь туда – и не чувствуешь себя обделенным. А! Главное забыл сказать – у меня три сердца! – Для наглядности Апостолис широко растопыривает три пальца на правой руке.

Михалис озадаченно молчит.

– Сейчас объясню. Женился я всего один раз. И еще у меня есть два друга, с которыми я вместе с пятилетнего возраста. Потом, – сделав глоток вина, продолжает Апостолис. – Вот я не очень умен. Это факт. Экзамены сдал плохо, в институт не поступил. Многое в этой жизни мне непонятно. Но! Я точно знаю, что хочет мой мозг. Однажды я был в командировке на Санторини. Зимой. Погода была так себе. Ветер сырой, холодный, шумный. Резал ухо, как фальшивая нота. Я пошел в кафе на набережной, там, конечно, никого. Я один. Официантка была почему-то чернокожая. Странно. Я заказал свой любимый коктейль. Завернулся в шерстяное пальто, смотрел на штормовое море и пил «Маргариту», ел оливки и сыр. И это было именно то,

чего хотел мой мозг.

– Э, опять вы о еде? – смеется, заходя в таверну, помощник Михалиса. – О политике бы поговорили. Или вон о спорте. Сегодня наши баскетболисты выиграли.

– А это не о еде, – серьезно возражает гость. – Это вовсе не о еде. Это о том, как устроен наш мир.

Михалис снимает с шампура свинину, заворачивает в бумагу несколько больших кусков, осыпает их картошкой, прихватывает графин с вином, несет на стол Апостолису.

– От заведения! – говорит торжественно.

– Аве, кесарь! Идущий на смерть приветствует тебя, – в тон ему отвечает Апостолис. – Надо же. Ты тоже знаешь, чего хочет мой мозг.

Убить время

Вкафенио деревни Лагана, что недалеко от Амальяды, мужчины убивают время. Делают это мирным образом: пьют кофе, вино, ципуро, играют в тавли, обсуждают политическую повестку, но главное – рассказывают друг другу истории: не новые, но захватывающие, как гомеровский эпос.

Однажды в Лагане случилось невероятное: туда заехали туристы.

Два иностранца на велосипедах. В сверкающих вытянутых шлемах и раскосых оранжевых очках. Вздутые мыщцами бедра обтянуты эластичной тканью с футуристическим рисунком, колени и голени обнажены. Деревенские старики замерли при виде шлемоблещущих инопланетян, словно индейцы, которым впервые показали лошадь. Старый Герасимос, хозяин кафенио, разжигавший огонь в жаровне, уронил себе на ногу полено. После короткого ругательства разлилась длинная тишина. Потом кое-как опомнились, попытались наладить с пришельцами контакт. Ничего не получилось: иностранцы не знали греческий, а греки не распознавали ни одного слова из шума, производимого речевыми органами велосипедистов. Впрочем, контекст был очевиден: гостям было что-то надо. Но вот как понять – что? Панайотис, тот самый, чья жена Ангелики родила тройню (все девочки), предположил: «Наверное, они ищут древности. Это же туристы! А туристы приезжают к нам, чтобы посмотреть на развалины».

– Точно, – поддержал его Василис – местный винодел и главный поставщик вина в кафенио. – Наверное, им нужна наша старая церковь Святого Афанасия, что упала пятьдесят лет назад от землетрясения!

Герасимос снял с огня жареную свинину, показал туристам на накрытый стол и призывно погладил себя по животу. Василис хотел угостить туристов вином, но Панайотис его отговорил:

– Люди они непривычные. Не видишь сам? Спортсмены! Тем более жара. Сомлеют.

И добавил от себя деревенский греческий салат, оливки, фету и кока-колу.

Поев, иностранцы потянулись за кошельками. Герасимос остановил их суровым «опа!», а остальные засмеялись: как взрослые люди могут быть так наивны! Неужели думают, что им позволят заплатить?

Велосипедисты перед отъездом многократно прикладывали руку к сердцу, кланялись и разворачивали большой палец вверх.

Старики сидели счастливые: лаганский репертуар обогатился новой летописной вехой – «а помнишь тот день, когда к нам приехали туристы?».

– И все-таки я уверен, – до сих пор настаивает Василис, сидя в кафенио и попивая каберне из «лучшего винограда на Пелопоннесе», – и все-таки я точно знаю: они приезжали, чтобы посмотреть на руины Святого Афанасия!

Еще двадцать лет назад в Лагане стихийно практиковали меновые отношения. Вот, например, отец Илиас, местный поп, был недоволен своим ослом и пожелал от него избавиться. Поехал в соседнее селение Симопулос, где разбили табор цыгане, и предложил им своего флегматичного Дориса в обмен на нового с доплатой. Цыгане клялись зубами, что поп не пожалеет и что новый осел будет лучше Букефала.

Приняли Дориса, деньги и велели приходить на следующий день. Батюшка приехал, вывели ему ослика – аккуратного, чистенького, с постриженными гривкой и хвостом. Прелесть что такое! Не осел, а пупсик. Сел на него отец Илиас, и они рванули вперед. Не обманули ромалы. Не осел, а вихрь! Поп не успевал ему указывать: надо повернуть направо, а тот сам поворачивает направо, надо налево – галопирует ездой налево. Чудеса! Доставил за пятнадцать минут точно по адресу. Отец Илиас почесал бороду, позвал жену.

– Слушай, попадья, – говорит. – Этот осел, конечно, замечательный. Мощный, как мопед. Но скажи мне, откуда он знал дорогу домой?

Попадья подошла к ослу, посмотрела критически на челочку, потерла ему бок – на руке осталась краска.

– Так это же наш Дорис! – говорит. – А зачем ты его продавал?

– Я хотел осла быстрее…

Когда вколотые амфетамины испарились, Дорис вернулся в свой обычный, неторопливый философский ритм.

А у деревенских, особенно у Панайотиса, вошло в привычку поддевать патера вопросом:

– Отче, куда спешишь?

Панайотис в связи с выдающимся фактом одновременного появления на свет трех дочерей считался в деревне грешником, или, иными словами, местным либералом.

Панайотис, в дочках не чаявший души, тем не менее с большим удовольствием эксплуатировал свою порушенную репутацию. Имидж вольнодумца позволил ему стать в кафенио ведущим спикером по вопросам общества и церкви. Любимая притча его была такая:

– Решил чабан зайти в церковь, а посох держит на плечах. – Панайотис вставал и показывал публике пантомиму – как лежит на плечах здоровая ерлыга с деревянным крюком на конце, чтобы ловить овец за заднюю ногу. – Посох заходит за косяки стены и не дает ему пройти в храм. Пастух кричит, грозно, как на своих баранов, когда собирает их в кучу:

«Э!.. Э! Святой, а ну, пусти! Пусти меня внутрь!»

Эффекта, понятно, ноль.

Тогда пастух снимает с плеч ерлыгу и направляет ее крюком к иконам: «А ну пусти, не то…»

Заходит наконец в храм, усмехается:

«Хм. Даже святой не может без острастки!»

Панайотис смеется:

– Слышите? Никто не может без острастки!

Василис протягивает ему стакан каберне:

– Ну, Панос, мы не в церкви, люди мирные. Если и убиваем – то только время.

Рецепт Емиста

Фаршированные овощи – еда сезонная, летняя, но при желании их можно приготовить и зимой.

В Греции емиста – блюдо постное. Здесь сохранилось разделение питания на постное и скоромное, характерное и для традиционной русской кухни.

Фаршируют рисом и овощами все, что угодно – баклажаны, крошечные молодые кабачки, помидоры, сладкие перцы… Фаршируют даже картошку.

Овощи долго томятся в духовке, пропитываются соком других овощей и становятся очень вкусными и без мяса. Свекор Панайотис, когда узнал, что я добавляю в емисту фарш, даже рукой замахал: «Не емиста это!» Вот если бы я положила базилик – тогда другое дело, так делала его мама.

Но я все равно иногда кощунствую и кладу немножко фарша.

Ингредиенты:

овощи для фаршировки – любые (у меня были большие помидоры и красные сладкие перцы)

оливковое масло

рис из расчета столовая ложка с горкой на каждый овощ

зелень – петрушка, укроп, базилик, мята

1 луковица репчатая

несколько долек чеснока (разрезать и вынуть из них жгучий

росток)
томатная паста
2 картофелины
соль, перец, сахар

• Моем овощи, отрезаем у них крышечки – не выбрасываем их, пригодятся. Вынимаем «внутренности» овощей. Они тоже пойдут в дело.

• Располагаем подготовленные овощи на противне, плотно прижимаем их друг к другу, посыпаем изнутри солью, перцем и сахаром (чуть-чуть).

• В блендер складываем то, что вынули из овощей, – кусочки баклажана, помидоров, кабачков (если готовим с ними), если нет – то просто лук, чеснок, зелень и разбиваем все это достаточно мелко. Если нет блендера – то режем мелко ножом.

• Перемешиваем полученную массу с рисом, добавляем соль, перец, немного оливкового масла, можно немного разведенной томатной пасты, если нет свежих помидоров.

• Фаршируем полученной смесью овощи.

• Закрываем крышечками, сбрызгиваем еще раз оливковым маслом. Некоторые хозяйки посыпают панировочными сухарями, но у меня это как-то не прижилось.

• Картошку режем дольками и выкладываем между овощами, не забыв посолить и поперчить. Если остался «фарш» – его тоже можно выложить прямо на противень.

• Запекать в духовке при 180 °С не менее часа. Я минут 40 держу под фольгой, а потом ее снимаю – чтобы овощи зарумянились.

Марафон семейной жизни

Меня всегда интересовали пары-марафонцы. Те, которые прожили вместе 30, 40, 50 лет. Что происходит внутри отношений? Эти люди видели друг друга снаружи и с изнанки.

Они в курсе божьего замысла в отношении этого человека. В период влюбленности особенно заметно все прекрасное: хорошие качества у человека расцветают, как павлиний хвост по весне. А дальнейшие годы выявляют подноготную, которая так или иначе нарастает у каждого в течение жизни, вроде водорослей и ракушечного хлама на борту затонувшего корабля.

Об отношениях такие пары не разговаривают. Зачем? Все, относящееся к этой теме, сказано, и не по разу, еще тридцать лет назад. Включаются другие механизмы, в которых слово – вспомогательная функция, а не основная. А что там на дне – сам черт не разберет. Неизвестная всемогущая стихия. Солярис.

Скажем, сидит дедушка Мицос рядышком со своей бабушкой Александрой. И та говорит, ни к кому особенно не обращаясь:

– Что-то я проголодалась!

Мицос реагирует:

– Съешь рогалик!

Александра морщится:

– Не хочу рогалик!

Мицос в ответ протягивает ей рогалик.

Александра обозначает свое неудовольствие, переходя с пиано на форте:

– Сказала же! Не хочу! Рогалик!

Мицос невозмутимо вкладывает ей в руку корзинку с рогаликами.

Это особая коммуникация андрогинов, недоступная для начинающих десятилетних браков.

Однажды Мицос заболел. У него болела спина. Нужно было колоть обезболивающее. Пока Александра ходила в аптеку, Мицос торопливо пожаловался сыну по скайпу:

– Сотирис, ты представляешь, она не умеет ставить уколы! Вот жизнь-то прожила. Сказка! За мной как за каменной стеной. Столько лет человеку – и боится делать уколы.

– И как же ты поступишь? Кто уколет?

– Вот не знаю. Думаю, может, разозлить ее?

– А что это изменит?

– Ну, она рассердится – и знаешь, уколет! И уколет хорошо.

Пока Сотирис удивлялся отцовской сложносочиненной стратегии, вернулась Александра. Как оказалось, она тоже обдумывала инъецирование. Вытащила из пакета огромный шприц. Таким делали прививку в кинофильме «Кавказская пленница» – он раскачивался над кормой Бывалого, как камыш в ветреную погоду на болоте.

Мицос закричал:

– Алексо! Это для кого? На слона, что ли? Я не буду этим колоться! Я отказываюсь! Сейчас же иди за нормальным шприцем человеческого размера!

Последнее, что услышал Сотирис, – это как Александра нежно пробормотала:

– Не сердись, Мицо!

И властной рукой выключила скайп.

Вечером Сотирис перезвонил отцу:

– Как дела? Тебе сделали укол? Все нормально?

Мицос ответил сдержанно, без эмоций, как подобает человеку, прожившему на Солярисе сорок долгих лет и познавшему его диалектику:

– Да.

Греческое счастье

В районе Каллимармаро, недалеко от стадиона – остановка автобусов. Из них вываливаются уставшие от жажды и жары туристы. Спрос рождает предложение: пожилой грек подходит и продает им бутылки с водой по пятьдесят центов. Не спекулирует, цена нормальная. Такая же, как в киоске. Я стояла в теньке, поджидая подругу. Он меня приметил. Выбрал момент, пока не было автобусов, подошел познакомиться. Разговор начал неожиданно: «Мадемуазель! Кажется, здесь только мы вдвоем говорим по-гречески».

Представился – Аристид, бездомный, 72 года. Можно просто Арис. Живет в Национальном парке, рядом с площадью Конституции, в самом в центре города.

– А как же вы лишились дома на старости лет, Арис? – спрашиваю. – Кризис?

– Вообще, у меня есть дом. Развалюшка в Кавале. Я туда вернулся, когда из тюрьмы вышел. 23 года отсидел. Но… На что мне его восстанавливать? Работы-то нет. Так что – да, кризис…

– Что же вы натворили, что вас на столько закрыли? Неужели убийство?

– Экономические преступления! – твердо ответил Аристид, отводя взгляд на проезжающие мимо машины и вертя самокрутку.

– Тяжело на улице?

– Нормально. Утром здесь, в Каллимармаро. Работаю в туризме. Цель – заработать двадцать евро. Сегодня хороший день – жара. Я за три часа свою дневную норму выполню. После работы иду за едой. Покупаю в таверне сувлаки или что-то аналогичное из меню. Обязательно вино. Полтора литра в пластиковой бутылке. Прихожу домой, в парк. Закусываю, выпиваю вино. Курю одну или две сигареты. Ну, ты понимаешь какие? Гашиш. И – все. Сиеста. Ложусь спать. Сплю до вечера.

– Вечером не работаете, значит?

– Хочу! Имею такое намерение. Но каждый раз лень. После вина и гашиша, знаешь… Да и зачем мне лишние деньги? Семьи нет, собаки нет… А мне одному хватает.

– Значит, можно сказать, что вы счастливый человек?

– Счастливый? Да ну, смеешься? Не это главное. Главное, я – здоровый человек. Каждый день полторашка вина и гашиш, и ничего – чувствую себя, как будто мне 30, а не 70. Другие мужики в моем возрасте давно уже кто от простатита, кто от давления лечится, а я ни одной таблетки в жизни не выпил!

Подошел автобус и выгрузил в горячий желейный воздух

измученных жарой и жаждой туристов.

– Хочешь сигарету? – предложил мне Аристид на прощанье.

– Да нет, спасибо, не надо. Жарко! Давайте я лучше у вас воды куплю.

– Правильно! – уважительно согласился он, протягивая бутылку. – Главное – здоровье! А деньги спрячь! Сегодня жара, хороший день – так что это подарок фирмы. Я же работаю в туризме!

Вечные ценности

Иванов день – неверное название. Не отражает сути праздника. Правильнее говорить Иванова ночь.

Воздух в эту ночь мягкий, живой. Обновляет и греет, точно сентиментальный романс: «Обойми, поцелуй, приголубь, приласкай». Плотные белые плафоны магнолии выделяют густой и привязчивый, как у ополаскивателя для белья, запах.

В сквере рядом с церковью зажгли фонари и устроили танцевальный вечер: исполняют народные танцы. В первом танце – «Сирто» – солирует священник-пенсионер папа Христос, наш неофициальный районный лидер. Следующий танец («Родосский попрыгун») Христосу уже не сдюжить, и он покидает круг. Садится за столик к друзьям. Они разговаривают, пьют пиво, едят греческий салат и жареную кукурузу – на дворе Петровский пост.

Чуть поодаль пожарные разводят костер. Женщины бросают в него жухлые первомайские венки из засохших цветов. Дети прыгают через огонь. То есть их быстро-быстро переносят на руках пожарные, а то еще не дай бог обожгутся.

Маленький мальчик стоит в сторонке с бабушкой. Он тоже хочет прыгнуть, но бабушка его притормаживает. Пожарный замечает его, пытается ободрить:

– Как тебя зовут?

– Ахиллес, – еле слышно отвечает мальчик.

– О, какое имя! Такое громкое имя нельзя говорить так тихо! Прежде всего Ахиллесам надо быть смелыми!

– Прежде всего Ахиллесов надо беречь! – вмешивается бабушка.

Беседуют две женщины: возраст неопределенный, может, лет пятьдесят. Домохозяйки из танцевального ансамбля. Только что танцевали с папой Христосом. Яркая помада, глаза обведены синим, волосы забраны в хвост, белые блузки, черные брюки, туфли на удобном каблуке.

– На завтрак сегодня сделала блинчики, на обед сварила рис, колбаски, покрошила салат. На ужин – пиццу.

– Чего это ты разогналась?

– Да это я… чтоб не готовить!

За столиком молодой отец. Пришел один – видимо, мама осталась дома, отдыхать. Левой рукой держит длинную вервицу кебаба, правой – младенца, который шевелит голыми ножками и тянет в рот бумажную скатерть.

– Плюнь ее, сынок. – вразумляет его отец. – И расти скорей. Поймешь, что кебабы вкуснее!

За другим столиком дискуссия:

– Настоящие танцы – только народные! – кричит седой, как лунь, дедушка, оглушительно грохоча четками в полемическом азарте.

– Как это только народные? А балет? – горячится в ответ другой дедушка.

– А ты попробуй выпить бутылку виноградной водки и станцевать балет! А? Не выйдет? То-то и оно!

Возвращаемся домой мимо рыбной лавки. Ее хозяин – усатый толстяк Орион – не так давно модернизировал ее согласно духу времени: добавил ресторанчик с суши. Молва пророчила ему скорое разорение: виданное ли дело, чтобы греки ели сырую рыбу! Но ресторанчик работает. За уличными столиками ужинает несколько компаний.

Мы проходим, здороваемся с хозяином, стоящим на пороге, и замечаем, что из ресторанной кухни подозрительно тянет жареной рыбой и даже, кажется, барашком…

– Как же, Орион, ты утверждал, что это несовременно?

– Ничего подобного я говорить не мог, – возражает Орион. – Потому что баран и жареная рыба – это вечные ценности!

Извращение

В последнее время мы с Йоргосом разговариваем мало. У нас типичный греческий дом в два этажа, мать их за ногу. Гинекей, то есть я, на первом, Йоргос на втором. Если и случается перемолвиться словечком, то обсуждаем серьезное – кто потерял ключи, кто забыл заплатить по счету или варианты репрессий как следствие. Я даже соскучилась. Дождалась, когда Йоргос придет с работы, притормозила его на лестнице, спрашиваю: «Какие новости? Что слышно в мире?»

Йоргос удивился. Ничего особенного, говорит, не произошло. Но ясно стало – ему тоже меня не хватало. Размахнулся на романтический вечер и повез меня в магазин, чтобы я выбирала. Одного шоколада с марципаном удалось пронести четыре плитки. Французское мерло и тому подобное: классический женский продуктовый набор. Сели, открыли вино, продолжили разговор. Йоргос спрашивает:

– Догадайся, что сделал Димитрис своей жене Евангелии?

– Что? Подарок? Ребенка?

– Нет!

– Ну что тогда?

– Отвел на стриптиз. Она никогда не была.

– Я-то была. Так что и не мечтай. И вообще – что тебе там делать? Скажи Димитрису, что у тебя и так жена-блондинка дома в полном твоем распоряжении.

– Да я скажу. Скажу, не беспокойся. И добавлю, что мы с женой занимаемся извращениями.

– Извращениями?

– Да, извращениями! Как еще назвать то, что мы купили и пьем это мерло, когда у нас дома двадцать литров своего домашнего вина?!

Экскурсия

Меня терзают три вещи: ностальгия, нереализованность и отсутствие денег. Это мои три кита, три прекрасные дамы моей горькой осени трубадура. И вот провидение щедро вознаградило меня за мучения, одновременно послав работу в качестве гида: целую толпу русских с круглыми лицами типа «Кострома» и приятный гонорар.

Сердце мое растаяло, когда я увидела моих солнечноликих земляков с обожженными солнцем руками и ногами. Они тихонько кучковались у автобуса, обсуждая гостиничный завтрак.

– Три кусочека колбаски, на! Что это за завтрак вообще? Четыре, на, звезды называется. Что это за отель вообще? – раздражался мужик в шортах, которому яростное южное солнце нализало на ногах кумачовые генеральские лампасы. Его возмущение поддерживали багроворукие дамы неопределенного – так называемого среднего – возраста, одетые в коротенькие платья с меандром по кайме.

Дорога была длинная, как история Древней Греции. Я рассказывала, с волнением ждала вопросов. Вопросов не было. Все были заняты фотографированием из окна маков и барашков. Наконец приехали в монастыри. В иконописной лавке бойко торговали божьим благословением. Ко мне подошла туристка.

– А вот это что за икона?

– Богородицы, тип «Одигитрия».

– Да нет, вы не поняли… От какой болезни помогает? Онкология? Простатит?

– Э-э-э, честно говоря, не в курсе.

К нам птичкой припорхнула «русскоговорящая» продавщица.

– Эта икона, товарищи, для одиноких людей, которые ищут свою вторую половинку! Намоленная 25 евро, ненамоленная 20.

– А, ну раз намоленная, то надо брать, – задумчиво сказала туристка.

Самое страшное происшествие произошло в ресторане, куда мы заехали перекусить. При виде цен в меню паломники вспомнили, что у них вообще-то все включено. И вот посыпались долгожданные вопросы. Правда, они отличались от тех, к которым я готовилась бессонными ночами.

«Почему это мы должны еще платить? Почему нам не завернули еду с собой?»

– Я не знаю, – промямлила я.

– Что это вы ничего не знаете? – негодовала группа. – Какой же вы гид после этого?

– Так вы это, по монастырям что-нибудь спросите, год постройки, техника фрески, – неуверенно отбивалась я.

– Нет, давайте выясним про питание. Мы вот возьмем и не будем есть!

– Так вы не ешьте. Но, может быть, кто-то другой захочет и поест? – пыталась я воплотить принцип «разделяй и властвуй», обратившись к автору реплики.

– Ах, другой! Так давайте проголосуем! Давайте проведем референдум! – на последней фразе собеседник сделал крещендо.

Вообще в тот момент я всем сердцем поняла тиранов и диктаторов. Демократия – штука пренеприятная, если суд народа

касается непосредственно тебя. Особенно если в момент демократии стоишь с красным лицом в ресторане и на тебя с удивлением смотрят обедающие итальянцы, которые слов не понимают, зато прекрасно разбираются в крещендо. Я махнула на карьеру рукой и сдала полномочия.

Тем временем одна туристка объяснялась с кассиршей. (Кассирша по ошибке налила ей две кружки чая вместо одной.)

– Ту ти фор ми? – глядя кассирше в глаза, туристка гневно выговаривала славянские согласные в английских словах.

– What? – растерялась продавщица.

– Ошибка, – вмешалась я, предчувствуя грозу. – Ей одна кружка нужна.

Кассирша реагирует – ноу проблем, пусть платит за одну. Я с облегчением вздохнула. Прекрасное греческое гостеприимство!

– Нет, – вдруг возразила туристка. – Я за две заплачу, раз уж побеспокоила.

Конфликт переродился и эволюционировал в парад национальных великодуший.

Пока рассматривали монастыри, задержались. Увлеклись фресками. Слишком долго фотографировали пропасть.

– Товарищи, – прошептала я в микрофон, – кажется, вы опоздаете на ужин.

Я думала, меня выкинут из автобуса, но они только поаплодировали.

Сыр

Извините, но я расскажу вам про сыр. Я не разжигаю, греческий сыр не импортируется. Так же, собственно, как и вино, и масло. Греки же выше этого. На моей памяти какой-то ближневосточный шейх возжелал фирменных крошечных оливок из Мани. Сотрудник иорданского консульства бегал, искал поставщика, просил, чуть не плакал – бесполезно, так никто и не занялся. Местный приоритет – покой и досуг, а не нефтедоллары, благоволите.

Нет, может, там мелочи какие вывозят энтузиасты. А тут на прилавке разных видов мильон. Каждый остров производит свой фирменный. Крит, Наксос, Сирое. Отдельно лежит огромная желтая голова с Митилини. Гравьера, кефалогравьера, ладотири. Еще есть разделение теологическое – это когда монастырский продукт. Так и написано на этикетке – сыр монастыря Честного Креста, а сбоку конкурент – Св. Антоний.

Основная масса сыров делается из овечьего молока или из его комбинаций с коровьим и козьим. Да, бывают горные и равнинные. Одним словом, море сыра, как было когда-то модно писать в рекламе.

Но перейдем от пролога к истории. В сырном отделе нашего агиос-стефановского супермаркета работал продавец. Возраст неопределенный, но очевидно, что немолод. Лицо в печальных морщинах, глаза на мокром месте. Ни разу не видела его в другом настроении: всегда ипохондрия и декаданс. Всегда вздыхает, еле ходит. На покупателя смотрит так, как будто тот его маму убил и непосредственно после этого цинично покупает у сироты сыр.

Обслуживает из рук вон: собирает очередь, ошибается. Другие продавцы нет-нет да и перекинутся между собой шуткой или так подгадают, чтобы сбегать вместе покурить. Этот всегда один. В перерыве сидит на паллете за магазином – Чайльд Гарольд, утомленный непониманием толпы. В одной руке – пластиковый стакан с кофе, в другой – сигарета.

Одна элегантная дама в изысканных выражениях заказала двести граммов касери, и, сильвупле, потереть. Бастер Китон кое-как гальванизировался. Долго отрезал у одного куска корку, потом еще минут пять у второго. Заложил в машину первый кусок, тяжело вздохнул, рванул гильотину. Ссыпал сырные крошки в пакет, потом заложил второй кусок, направился за третьим.

Публика ничего. Все терпеливо ждут, никто не возмущается.

Тактично рассеялись по молочному отделу, дыхание ровное, без надрыва. Страдала только покупательница, заказавшая касери. Стресс сдул с нее всю элегантность. Пробил дыру в броне высокого штиля речи.

Протянув руку за сыром, она крикнула:

– Мне еще кое-что надо, но не надо! Чем виноваты все эти люди? – она обвела рукой немую очередь. – Я ухожу!

– Так что вам? – скорбно спросил продавец со слезами на глазах.

– Ничего! Не хочу, чтобы и остальные люди нервничали!

И бывшая дама, разжалованная обидой в простую тетю, убежала успокаиваться в колбасный напротив… Однажды прихожу – а в сырном отделе новый человек. Поставили бойкую румяную женщину. Значит, уволили все-таки.

И как-то так грустно без него, как будто чего-то не хватает, чего-то очень важного. Это же греческий Акакий Акакиевич был. А без него шопинг – только шопинг, никакой драмы, ноль катарсиса. Нет ни зрелища, ни переживаний.

Но нет. Смотрю – марширует мне навстречу. В своей манере, медленно-печально, еле двигая ногами.

В высоко поднятой правой руке держит крюк с навешенной на него полутушей ягненка.

На лице как обычно. Отчаяние, лед, минор. Как будто провожает в последний путь близкого друга.

Проплывает мимо отдела с соленьями.

– Господи! Чисто как на похоронах! – не удерживается от комментария продавец оливок. – Да. Наконец-то человек нашел себя!

Рецепт
Саганаки

Простая и вкусная сырная закуска.

• Кусок сыра смачиваем водой с двух сторон, потом равномерно обваливаем его в муке, быстро обжариваем его на сковороде с обеих сторон до золотистого цвета. Выдавливаем на него лимон и немедленно подаем.

Ингредиенты:

кусок твердого или полутвердого сыра шириной 2 см

1 столовая ложка муки

растительное масло для обжарки

Греческая психология

В России я работала одно время в строительной фирме. Директором у нас был некий карликовый олигарх, узбек по отцу, а по матери уроженец Одессы. Олигарх был крайне вспыльчив, а благодаря такому затейливому генетическому коду он выражал свой гнев по-восточному беспощадно и по-одесситски изобретательно. В нем как бы соединились Тамерлан и Беня Крик. Общался с подчиненными соответственно: за ним числилась пробитая кулаком дверь из крепкой породы дерева и хлопнутый о стенку стакан нулевого кефира, который ему подносила секретарша каждое утро в 10 часов. Однажды на совещании крикнул в лицо своему холеному заместителю: «Я тебе матку порву, сука!» У заместителя запотели стекла очков…

Таким непосредственным образом он привык решать производственные проблемы. В принципе, он не гордился собой и даже желал измениться. Поэтому к нему раз в месяц приходила известный петербургский психолог Таулян. Они запирали двери и о чем-то тихо беседовали два или три часа. Все это время сотрудников трясло от страха. Дело в том, что каждый раз после визита специалиста наш темпераментный карлик превращался в демона какой-то особо свирепой породы. Мы даже хотели спросить психолога Таулян, что именно происходит за закрытыми дверями кабинета, раз после терапии синдром начальника эволюционирует в маниакальную форму. С другой стороны, к чему детали? Если уж прославленная наука не помогает даже олигархам цивилизованно справляться с переживаниями, то как жить простым смертным? Тупик.

Долгое время вопрос оставался без ответа, но однажды, когда я уже жила в Греции, нам пришел телетайп из греческой деревни. У дяди Мицоса было две свиньи. Одну он зарезал – на продажу. А ее товарищ затосковал. Предчувствовал, может, что-то. Или просто скучал. В общем, не ел, не спал, осунулся. Дядя Мицос задумался. Если евин похудеет, то проку от него нет. Надо ему срочно наладить внутреннюю жизнь.

Пошел он на скотный двор, посмотрел на замеланхолившее животное, прикинул что-то в уме и бабах. Застрелил. Слово «психология» греческого происхождения, и ее достижениями здесь до сих пор активно пользуются. Причем весьма решительно и эффективно, в отличие от психолога Таулян. «Видите ли, – говорил дядя Мицос на пиру, где подавали жаренную на вертеле свинину, – бывает такая психология, которую ну никак не исправить!»

ЛЮДЕЙ, КОТОРЫЕ ПОЙМУТ СУТЬ, ТАК МАЛО, ДА И ВСЕ РАВНО В РЕЗУЛЬТАТЕ ВЫЙДЕТ СОВСЕМ НЕ ТО, ТРЕТИЙ ТЕКСТ

Непереводимая игра слов

Язык есть дух народа, как учил нас В. Гумбольдт. Уверена в его правоте. В связи с этим в последнее время стала сомневаться в силах и возможностях перевода. То есть, конечно, технически – да! Перевести можно все, что угодно. А если посидеть, подумать, поискать, то можно это сделать еще и красиво. Но надо ли? Людей, которые поймут суть, так мало, да и все равно в результате выйдет совсем не то, третий текст. То есть те, кто сможет вникнуть, все равно будут иметь в виду что-то другое. Я, честно говоря, не представляю, как нам удается всем договориться. Все это большая условность и иллюзия. Полноценно общаются, наверное, только ученые на конференциях, при этом потратив годы на то, чтобы определиться с терминологией.

Я, собственно, к чему. Были в гостях у Андроники – тети Йоргоса. Предпоследний визит к ней я пропустила – с трудом ее переношу.

Люблю, уважаю, но не могу. Однако, выходя замуж за грека, подписываешься на общение со всей семьей, а здесь они большие и громкие, без такта и полутонов.

Тетя Андроники никогда не сидит сложа руки и закрыв рот. Вот и в этот раз она с энтузиазмом лепила бифштексы и кричала: «Как же так! Почему ты не приехала в прошлое воскресенье! Я приготовила столько еды! Вот так Катерина! Вот как она любит нас!»

Я молча сидела за столом и думала: «Почему, почему, да вот потому! Кто это вынесет, тому надо памятник поставить!»

Андроники взяла четвертную паузу только для того, чтобы набрать дыхания и заложить готовые бифштексы в морозилку. Потом она принялась чистить осьминога, и на меня снова посыпался поток советов.

Я тосковала над тарелкой, нагруженной едой доверху: «Вот я знаю греческий. Можно сказать в совершенстве. А что толку? Я не могу ей ответить. Какими словами ей возразить? Извините, но я с вами не согласна? Беспомощнее этого ничего нельзя придумать! И звучит это так неловко, сразу выдает во мне иностранку».

В этот непростой для меня момент пришла Йота – дочка Андроники. Приняла у мамы почищенного осьминога, чтобы приготовить его у себя дома.

– Ты как его тушишь? – спросила я.

– С палочкой корицы, – ответила мне Йота.

– Не вздумай положить корицу, это портит вкус! –

немедленно встряла Андроники.

– Кстати… – задумалась Йота, не обращая на нее никакого внимания. – Мам, у тебя корица есть?

– Да, конечно!

– Так неси, что ты стоишь!

Вот это был настоящий греческий ответ, без всякого акцента. Такому не научишься в языковой школе. Так звучит дух народа.

Греческая церковь

В Греции церковь не отделена от государства. То есть священники суть государственные служащие: получают зарплату, имеют оплачиваемый отпуск и пользуются пенсией.

Относятся к религии здесь в целом уважительно, в унисон – потомки древней цивилизации наследием не разбрасываются. Атеизмом можно побравировать в баре, на перекуре в офисе, за чашкой кофе – ошеломить приятелей, коллег, но так, само собой, без фанатизма. И главное – конфиденциально. Чтобы мама с папой не узнали.

Не дай бог, как говорится.

Кстати, среди греческой молодежи много коммунистов, поклонников Бакунина, Кропоткина, на худой конец Карла Маркса. Все серьезно: читают книги, объединяются в кружки. Клеймят и презирают глухих к прогрессу буржуа, торчащих на привычных приходах от опиума для народа.

Но это в теории. Что же на практике? Случатся крестины в семье, скажем, у ребенка троюродного брата, и наш нигилист вот он – как штык в церкви. Стоит: лицом светел, духом бодр, на шее крестик. И никакого лицемерия при этом. Никаких морщин противоречий на гладком спокойном лбу. Логика простая: незачем стулья ломать. Карл Маркс, конечно, прав, но зачем же расстраивать родственников?

Самые неистовые греческие революционеры настолько дерзки, что могут себе позволить есть мясо на Страстной неделе. Но это, между нами говоря, совсем уже отчаянные люди, прожженные маргиналы. Их немного. Такие даже могут жить отдельно от родителей, а это, как известно, неслыханное, безразмерное безрассудство.

Общество относится к ним осторожно и сочувственно – как к людям, зависимым от порочных наклонностей. Открыто порицать не будут, но детям в пример не поставят и предпочтут держаться от болезных подальше.

Образованные греки к христианству относятся с легким скепсисом – молодая еще религия, зеленая, тем более иностранная, поживем – увидим. Не забывают о том, как христиане разрушали античные храмы, кастрировали статуи, жгли библиотеки и убивали философов.

Не турки, а император-христианин Юстиниан закрыл знаменитые философские школы, дававшие лучшее образование в Древнем мире. После этого первый университет Нового времени открылся в Греции лишь в 1837 году. Последствия темных веков страна расхлебывает до сих пор. Невзирая на неоднозначное прошлое, даже самый радикально настроенный либерал будет венчаться в церкви – переделывать многовековой уклад нет времени. Человеческая жизнь коротка, а традиция ее продлевает.

Гражданским браком в Греции называют тот, который заключают в загсе. Само слово «гражданский» обнаруживает дискриминацию. Настоящий, истинный, полноценный брак – самостоятельное, независимое существительное. Не нуждающееся в уточнительном прилагательном. Если брак – то значит венчанный, церковный.

Мощный языческий фундамент: театр, музыка и философия – сочетается с христианской надстройкой, которой по большей части отводится роль обслуживания духовного обихода.

Когда-то и в России было нечто похожее, еще до революции. Вспомним старуху у Тургенева, которая на смертном одре поморщилась и одернула батюшку – погоди, мол, не части, и

полезла под подушку, чтобы заплатить за собственную отходную.

В Греции и в наши дни иерею чаще всего достаются функции жреца, а не богословского наставника. Паства южная, темпераментная, реагирует импульсивно, не стесняется возражать. Широко практикует рефлексию, диалог и критику.

Вот, к примеру, был случай.

Длинная вечерняя служба. Молодой амбициозный священник, повернувшись спиной к народу, выразительным оперным речитативом возносит молитву Богородице. Под его ногами сидят детишки и шепчутся. Он прерывается на полуслове, восклицает:

– Что? Вам, может быть, есть самим что Ей сказать? Так давайте, я помолчу! Послушаем!

Родители детей забрали, перед Богородицей извинились.

В другой раз он служил литургию, кто-то заговорил. Батюшка службу остановил. Развернулся. Спросил с надрывом народного артиста, искусство которого недооценили филистеры:

– Ну? Может, я плохо служу литургию, по вашему мнению? Может, мне уйти вообще? Я уйду!

Прихожане переглянулись. Пожали плечами. Но и во второй раз промолчали – из уважения к юности и сану.

В третий раз поп сорвался. Обругал в микрофон (почти все храмы оборудованы микрофонами) молодую женщину с двумя детьми. (Один висел у нее на руках, второй убежал куда-то прямо от чаши.)

– Пришла в церковь на каблуках! Дети без призора! О чем думаешь?

Все взгляды обратились на модницу. Мнения присутствующих разделились: кто-то говорил – нормальные каблуки, чего привязался, а кто-то, напротив, сварливо брюзжал, что, дескать, отец прав, обувь в храм надо подбирать скромнее.

Грешница подхватила детей и бегом на выход. Через пять минут на пороге появился мужик-шкаф. Рост – метр девяносто, не меньше. Спросил грозно:

– Ребята, где батя?

Шагнул в алтарь, задвинул шторку.

Священник, говорят, после внушения, которое ему сделал муж обиженной жены, стал пастырь добрый, ведет себя скромно, четко выполняет требы, учит быть кроткими, как голуби, вопросами правильного поведения больше не интересуется. А что поделать!

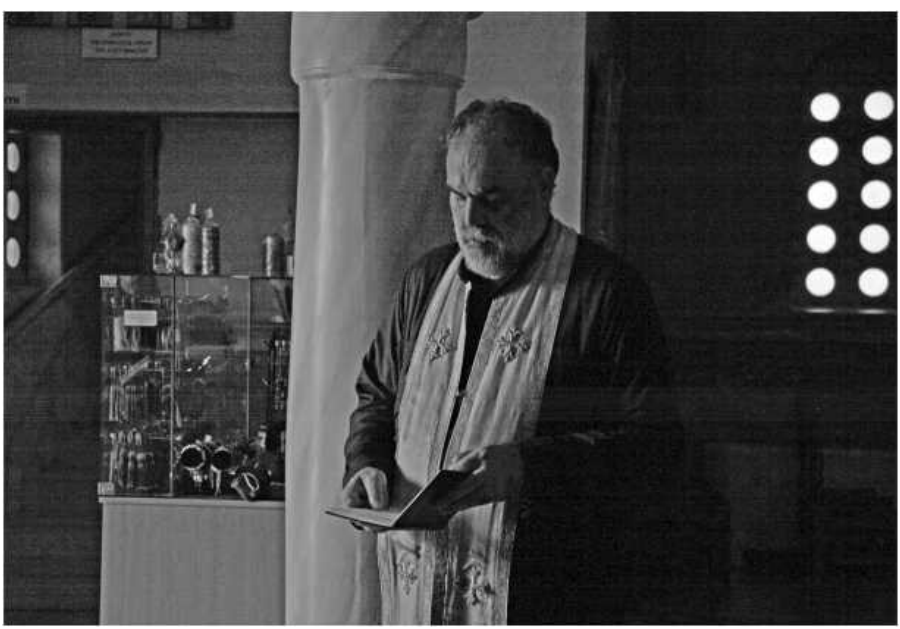
Национальная специфика. Православного грека потрешь – и обнаружишь языческого бога войны Ареса, а с ним ведь можно только по любви.

Поп Спиридон

Однажды Создатель решил смастерить на скорую руку табуретку. В процессе Он незаметно отвлекся на мысли о гротеске и под их влиянием ненарочно вылепил огромное оттопыренное ухо. Возник вопрос – что с ним делать? Не выбрасывать же? Тогда Творец сбацал еще одно – нормальное – и приставил оба к табуретке. Так на свет появился наш деревенский батюшка, отец Спиридон.

Маленького роста, неуклюжий, он все время в движении – приходится: ни дьякона, ни помощников у него нет. Он сам выносит и заносит подсвечники, поправляет микрофон, затепляет лампады, разворачивает коврики и разжигает кадило. Фактически Спиридон без остановки галопирует по храму, чтобы все успеть, время от времени выкрикивая иерейские реплики из неожиданных мест – там, где его застал момент.

Кроме того, батюшка еще и рукожоп. Тащит, например, подсвечник в алтарь, по пути – хрясь! – стукнул его о мраморную солею. Лицо его складывается в мученическую гримасу, но выразиться нельзя: за ним внимательно наблюдает весь приход.



Двери в алтарь никогда не закрываются: туда-сюда свищет банда деревенских мальчишек. Они прыгают, бегают, зажигают и гасят свечи, хватают с престола крест и преувеличенно страстно

многажды его целуют – отец Спиридон и ухом не ведет.

Весь красный от напряжения, он объясняется с певчими. Клирос у него примечательный. Три ветхих хриплых старика, абсолютно лишенных слуха и голоса. Они лажают настолько уверенно, не делая даже слабой попытки попасть в ноты, что через пять минут свежему человеку начинает казаться, что он слушает не византийский чин, а вокально-инструментальный цикл Шенберга «Лунный Пьеро». Но нельзя недооценивать могучую силу привычки. Старая паства относится к додекафонии благодушно и даже рискует подпевать.

Народ в церкви своеобразный. Женщины (те, что помоложе) густо покрыты тональником, сверху практически полуголые, а снизу обуты в каблуки такой невероятной высоты и такой агрессивной формы, что вполне могли бы спровоцировать футфетишиста Тарантино на создание экзотического боевика, где глаза врагам выставляют хищными шпильками. А пока жертвы – сами женщины. Всю службу зябнут – плечи-то мерзнут! Ноги трясутся от усталости, и их приходится поджимать по очереди, как аисту, – то одну, то другую. Зачем принимать такие муки? Да просто большинство из них не замужем. Старушки, с головы до ног запеленутые в черное, придирчиво оценивают парад невест, громко обмениваясь критическими замечаниями. Мужчины, вне зависимости от возраста, искалечены физическим трудом: почти все они хромы, с больными спинами, беззубыми ртами, глаза их красны от разорванных сосудов. Жениться они не спешат, предоставляют выбор старушкам в черном: своим мамам.

В храме стоит непрерывный гул, как в классе, где учитель-неудачник забил болт на дисциплину: одни здороваются, другие громко обсуждают домашние проблемы, третьи сплетничают.

В общем, все, абсолютно все вкривь и вкось. И среди этого хаоса мечется отец Спиридон.

Я его знаю уже много лет и не перестаю удивляться. Каждая литургия валится у него из рук. Не служба, а цирк с конями. То есть в профессиональном смысле – полное фиаско. Ни благолепия, ни авторитета. Тем не менее Спиридон бодрится. Зная, что сам несовершенен, не делает и никому другому замечаний. Оттопыренное ухо невозмутимо мелькает там и сям с неугасающей энергией. И его скромная сила заряжает тебя тем, за чем ты обычно приходишь в церковь.

В деревне, кстати, его любят.

Отец Панайотис

Вот уже второй месяц я езжу в Пирей на поезде.

Как говорят потерявшие языковые берега русские эмигранты – «беру трено» на 15:30. За все это время поезд пришел по расписанию ровно один раз. В остальных случаях – бесплодное топтание по платформе, нарастающий адреналин, кассир в окошке подбирает вежливые скользкие выражения так ловко, будто он – министр иностранных дел, а я – постороннее государство, притом недружелюбное.

– Скажите, сегодня поезд прибудет без опоздания?

– Э-э, сейчас посмотрю. – Кассир упирается напряженным взглядом в компьютер. Вглядывается долго и пристрастно, как гадалка в стеклянный шар. – Вижу! – оглашает он наконец хорошие новости. – Вижу его! Уже вышел! Сейчас, похоже, проезжает Авлиду.

– Так он вовремя приедет? – не унимаюсь я, искушенная горьким опытом предыдущих гаданий.

– Нельзя сказать! – у кассира обиженная интонация, как будто мое недоверие задевает его лично. Он смотрит мне в лицо и упрекает в метафизической незрелости: – Как вообще можно быть в чем-то уверенным в наши дни?

Ладно. Переминаюсь на платформе, жду «летучего голландца». Нервничаю. Еще и шапку забыла. Руки и нос парализовал холодный ветер. Скамейки, огороженные от ветра стеклянными стенами, заняты другими ожидающими. На одной из них сидит пожилой священник при полном параде – белоснежные манжеты, торчащие из-под нарядной демисезонной рясы, на голове стильная цилиндрическая шапочка. Вокруг него собралась кучка народу. Все его слушают.

– У меня много друзей, – рассказывает священник. – И в России, и в Австралии, и в Швейцарии. Я по работе постоянно ездил. Даже в Африке был. С мусульманами дружил!

– Ну и какие они, мусульмане? – спрашивает его публика с любопытством.

– Нормальные! – авторитетно заявляет патер. – Мы с ними все вместе и Пасху справляли, и этот, как его, Рамадан. Они у меня сувлаки ели! Спрашивает такой: это не свинина, не? А я ему – ешь! Какая разница: свинина не свинина. Бог – один. Бог хочет любви, а свинина что? Свинину это человек выдумал.

Мимо просвистел скорый из Салоник, обдав нас перегаром копоти.

– Так, – сказал священник. – Это хорошо. Это значит, наш

через 15 минут. Эх, все равно на пересадку опоздал. – Тебе билет нужен? – спросил он у какого-то пакистанца. – Без билета небось поедешь, признавайся. На, брат, держи.

Потом он заметил меня.

– Так, – сказал он, – а ты чего тут такая… несчастная. На Козетту похожа. Ну-ка садись рядом. Меня отец Панаойтис зовут, а тебя?

Пока проговорили обычное: сколько лет здесь живешь, где так хорошо научилась говорить по-гречески, замужем, дети есть, подошел поезд.

Я направилась в конец вагона, но отец Панайотис настоял, чтобы мы сели вместе.

– Значит, русская, – задумчиво протянул он. – Угу, понятно. Была у меня одна знакомая русская, из Узбекистана. Эх и тяжелая у нее судьба! Трое детей, и вот представь. Один умер от аллергии, второй от ошибки врачей, а третий в 20 лет – сам с копыт, от героина. Переехала в Грецию, работала тут поденно, нуждалась, я ей помогал.

Я спросила, как помогал.

– Она встретила мужчину, он, конечно, обещал жениться. Врал, конечно. Все они такие, я-то знаю. Я ей и говорю – погодь переезжать. У меня две машины: одна кабриолет, вторая джип. Мы засели в моем джипе за углом. И сняли голубчика на камеру, как он с другой шалавничал. Потом он к ней приходит, разливается – люблю не могу, а я ему – рраз! Видео показал на компьютере. Кстати, компьютер тоже я ей купил. За 600 долларов, по интернету. В общем, они расстались, но она все равно что-то тосковала и упрямилась, хотя я ее и на кабриолете катал, и в таверны водил.

– Вы ходите в таверны? А как это возможно при вашей… м-м… при вашем сане?

– Ну, во-первых, работу я заканчиваю рано, в 12. Потом свободный человек. Во-вторых, в таверну идет не священник. В таверну идет учитель!

– А что с ней стало?

– С кем?

– Ну с той русской из Узбекистана?

– А, с этой-то. Ну, я пришел как-то к ней, смотрю – дверь открыта, она лежит в коридоре на полу. Таблеточки. Я-то все это знаю. Отвез в больницу, посидел с ней, врачу заплатил. Потом звонил – она трубку не берет. Приезжал – дверь не открывает. Ну да бог с ней. Дай-ка мне свой телефон.

– Э-э, а зачем вам?

– Слушай, – патер внимательно посмотрел на меня,

передвинув вниз по переносице очки. – Просто послушай меня. Я знаю про жизнь. Мне каждую неделю исповедуется туча женщин. Я тебе такое могу рассказать! Даже богачки на «портах» живут с жеребцами-албанцами. Все, все женщины хотят «коко», что бы там они о себе ни воображали! Слаткий мой девочка… Чего молчишь?

– Ну, – говорю, – даже не знаю, что сказать.

– Да ты бука! Нет! Не поведу тебя в таверну! Кстати, у меня две машины – кабриолет и джип, я говорил?

– Говорили.

– А почему у тебя руки холодные? Ты влюблена? Это у нас в Греции примета такая. Смотри, какие у меня часы. – Он обнажил желтую, как чебурек, руку. – Золотые! Так ты ничего не хочешь спросить?

– Вот вы на платформе пакистанцам говорили, что Бог хочет любви, а сами как-то странно подкатываете с тавернами. Разве это любовь?

– Так это Богу нужна любовь, – спокойно ответил отец Панайотис. – А я человек и хочу «коко».

Я вышла на платформе в Пирее. В порту истерично мяукали чайки – дрались за оброненную кем-то булку. Низко пролетел самолет, растрескал непрочную зимнюю эмаль неба. Толстая дворняжка заигрывала с продавцом сувлаки – пыталась подпрыгнуть, но из-за чрезмерных габаритов зада ее заносило, как «Икарус» на повороте. Я бежала, надеясь все-таки успеть вовремя, хотя в нашем мире ни в чем, решительно ни в чем нельзя быть уверенным.

Парикмахер

Жизнь в сельской местности сродни аскезе. Здесь настолько нищаешь духом, что любое, даже ничтожное событие служит поводом для сюжета. Видите ли, город более щедр на литературу. Персонажей больше, колорит, городские сумасшедшие, в самом тесном смысле слова. В деревне не посамовыражаешься, еще осудят. Общество маленькое и пуританское. Попробуй не поздороваться с соседом, господином Афанасием, – будет целая история. А в городе все равнодушны. Сходи с ума – не хочу. Свободен. Не знаю, может быть, я просто завидую? Я люблю жить в центре, курить, сидеть в маленьких кафе без дела, ходить пешком по улицам, подглядывать за чужой жизнью на балконах. А вместо этого у меня теперь «свежий воздух»!

Поэтому я езжу стричься в Эксархию, к Димитрису. Димитрис – парикмахер. Маленького роста и такой худой, что в аэропорту у него проверяют вены. Народу у него битком, но не по делу, а поболтать: парикмахерская работает как клуб. Да, собственно, это и есть классический барбер-клуб. Здесь курят, пьют чай и кофе. Помещение грязноватое, темное, хотя витрины вроде мытые и кругом, понятное дело, висят зеркала. Публика контрастная, сборная, разношерстная, вроде Ноева ковчега. Рядом с тетенькой в очках «Шанель» расположился мужик со свалявшимися дредами и прокуренной желто-белой бородой почти до пояса. Читает португальский словарь и возмущается: «Ну что это за уровень! Это же для школьников, простите!» Солнце выжгло его футболку настолько, что нельзя угадать ее родной цвет. Кроме того, ее ворот растянут в откровенное декольте. В него видно безволосую грудь, которую он иногда тихонько почесывает. Глаза у мужика мудрые, проницательные, как у Махатмы Ганди.

На диване сидит музыкант. Он нарочно устроился напротив зеркала и затеял длинный монолог. Говорит и глазеет на свое отражение. Наговорившись, музыкант взбирается по крутой винтовой лестнице в комнатку наверху и принимается репетировать. Неопытному уху может показаться, что он играет на бузуки, но это не так. Он играет на уде. Уд – древний персидский инструмент, дедушка гитары.

В парикмахерскую заглядывает хмельной бомж. Честно говоря, он почти не отличается от «нормальных» посетителей – здесь все одеты, как герои «Отверженных». Его выделяет только короб с тряпьем, который он носит с собой, как улитка раковину. Димитрис роется в карманах, выводит бомжа и уже на улице дает ему монетку.

Когда я впервые пришла к Димитрису, то не знала ни слова по-гречески, в разговоры не вступала, курила, пила кофе, читала книжки. Несмотря на вынужденную немоту и глухоту, прекрасно проводила время. Меня познакомила с Димитрисом прекраснокудрая гречанка Роза.

Димитрис – художник своего дела. Работал в престижном салоне, накопил денег и открыл свое заведение, в таком пестром вкусе. И у него, как у любого большого мастера, есть свое строгое представление о красоте.

Однажды Димитрис постриг Розу. Кудрей не стало. Но получилось красиво – во французском вкусе. Патрисия Каас.

Мирей Матье. Пошли обмывать новую стрижку в кафе. Роза по характеру кремень, очень закрытая и сдержанная. Заказали капучино. Ведем светский разговор. И вдруг посреди праздной темы вижу – у Розы по щеке медленно катится слеза и падает прямо в чашку с кофе. Тебе же хорошо! Пойди посмотрись в зеркало. Нет, Роза оставалась безутешна ровно столько, сколько отрастали ее греческие кудри.

Но мне-то, черт возьми, понравилась ее стрижка. И вот я уже в кресле у Димитриса. Димитрис стрижет медленно, он как-то особенно захватывает волосы, ювелирно работает разными ножницами. На голове намечается нечто виртуозное. Уже собираюсь вставать…

– Нет, подожди! – останавливает он меня и раз-два! – в мгновение оттяпывает всю мою женскую красоту. На меня в зеркало смотрит невыносимо похожий на меня андроид. Я оглядываюсь на публику в поисках поддержки.

Махатма громко восхищается новым образом, аудист быстро сочиняет импровизацию-восторг на одной струне в мою честь. Роза берет меня за руку, мы идем в то же кафе, садимся за тот же столик, и мои слезы так же капают в кофейную чашку.

Димитрис знает все о парикмахерском искусстве. Ему покровительствует Далила – основательница профессии. Перестать к нему ходить выше моих сил. Но и стричься у него не могу. Я привела ему нового клиента, чтобы и волки сыты, и овцы целы. Это мой сосед, господин Афанасий. Он стрижется у Димитриса с большим удовольствием. Дело в том, что господин Афанасий почти абсолютно лыс.

Весенний свет

Небо каждый день одного и того же устойчивого голубого цвета, ровное, без единой тучной складки, гладкое, как яйцо.

Апрельское солнце играет молодым бицепсом. Лучи плотные, обжигающие, мускулистые. Весна финишировала в коду: сцежены весенние слезы и ливни, на дне осталась гуща, суть. Готова плодородная почва для объемных летних впечатлений.

Решила купить яблок, последний раз в этом сезоне. Вовсю идет клубника, того и гляди начнутся абрикосы. Так что яблоки на посошок. Стараюсь выбрать атласные, посвежее, покрасивее.

Продавец смотрит на меня. В глазах – едва уловимая ирония. Я останавливаюсь.

– Что не так?

– Неправильные яблоки берете, возьмите лучше вот эти.

– Почему именно они? Какие-то старые. Сморщенные. Вот и побитые немного, вижу. Смотрите – ямочки.

– Ну и что с того. Те, что с ямочками, ароматнее и слаще. Вы что, не знали?

Не знала, но теперь запомню. Будет проще пережить приближающийся юбилей. Ароматнее и слаще!

Все цветет. Плодовые деревья торжественно запеленуты в белое, как мумии, под ногами бодрится пастушья сумка, раздувают щеки одуванчики, обочины в пышных шапках фенхеля. И конечно, клумбы. Вот где самый смак!

Настурции, петуньи, нарциссы, анемоны. Тюльпаны с огромными желтыми и красными чашками – на пол-литра. Весна священная. Туристка с сыном остановились и любуются. Появляется старичок-садовник, отражает ситуацию, срывает несколько тюльпанов и протягивает мальчику:

– Мы в Греции цветы больше мужчинам дарим, – делает неопределенный извиняющийся жест.

Сын соображает что-то и передает букет в руки женщины.

– Мужчинам и… конечно, маме! – быстро исправляется садовник. Расцветает в улыбке, наливаясь красным пигментом, как его лучшие анемоны.

В парке посреди деревьев каменный амфитеатр. Хорошо бы посидеть, глядя на сосновый лес и сахарные огрызки мрамора, разбросанные повсюду просто так. Не успеваю присесть, как вижу – ко мне летит охранник. Лицо взволнованное, руки растопырены. Что такое? Оглядываюсь по сторонам, не могу понять, в связи с чем ажиотаж. Я даже не курю. Охранник приближается, говорит:

– Вы не могли бы пересесть? Вот туда.

– Почему? – спрашиваю. – Ведь больше нет никого.

– Дело не в этом, – мягко парирует он. – Вы молодая женщина, а сидите на бетоне. Он еще холодный. Простудитесь. Пересядьте на деревянную лавочку. Пожалуйста!

Сижу на скамейке. Вкусно пахнет пылью, прогретой солнцем. Весенний свет сыплется с неба, щедрый, яркий, праздничный. Ежечасно проявляющий доброе в видимое.

> АПРЕЛЬСКОЕ СОЛНЦЕ ИГРАЕТ МОЛОДЫМ БИЦЕПСОМ. ЛУНИ ПЛОТНЫЕ, ОБЖИГАЮЩИЕ. МУСКУЛИСТЫЕ. ВЕСНА ФИНИШИРОВАЛА В КОДУ: СЦЕЖЕНЫ ВЕСЕННИЕ СЛЕЗЫ И ЛИВНИ, НА ДНЕ ОСТАЛАСЬ ГУЩА, СУТЬ. ГОТОВА ПЛОДОРОДНАЯ ПОЧВА ДЛЯ ОБЪЕМНЫХ ЛЕТНИХ ВПЕЧАТЛЕНИЙ

Событий в богослове никаких

Курортный поселок под названием Богослов был модным, наверное, лет тридцать назад. Сейчас здесь отдыхают в основном пенсионеры, по привычке. Царит мертвый штиль. Только цикады тикают, как часы, отсчитывают дневной ритм. Из спальни виден синий дым моря. За ним – круглая гора, разделенная проборами оливковых садов, как голова растамана дредами. Сосны пышными салатовыми шапками упираются в засвеченное от сильного солнца небо. Рассказывать абсолютно нечего: событий в Богослове никаких.

Каждый день мы с Машей ходим купаться. И каждый день встречаем на пляже пожилого мрачного мужчину. На купальную повинность он прибывает первый. Сначала час сидит по грудь в море, почти не двигаясь. Потом выходит на берег, сохнет, схоластически собирает воду с тела пушистым полотенцем. Вдевает ноги в сандалии. Садится на стульчик и погружает грустный взгляд в морскую даль. Руки сжаты в замок. Ни телефона в них, ни книги. Вокруг него постепенно собираются шумные семьи, назойливые компании, прыгают дети: он – ничего! Не выказывает ни раздражения, ни беспокойства, ни скуки. Увлеченно, как за сериалом, следит за волнами.

Бойкая дамочка с сигареткой устанавливает свой шезлонг в опасной близости от его правой ноги, выдыхает дым в минорное лицо и энергично интересуется:

– Ой! Мы так близко! Прямо вот у вас на голове. Надеюсь, люди вас не беспокоят?

– Люди?! – саркастически переспрашивает мизантроп. Моргает. Артикулирует слово «люди» основательно, будто пытается понять его на вкус. И по-диогеновски режет правду-матку прямо в лоб: – Люди мне совершенно не мешают!

Старички-греки никак не могут поверить, что Маша – моя дочь.

– Ну надо же! Такая молодая мама! И такая большая дочка! Удивительно.

– И главное, она все время с вами! – продолжают изумляться пенсионеры. – Прямо ни на шаг не отходит, будто приклеенная. Как ниточка за иголочкой! Редкость среди современной молодежи. Так трогательно! Как вам удалось добиться такой близости в отношениях?

– В этом нет ничего сложного, – отвечаю откровенно. – Дело в том, что я раздаю ей вай-фай.

На набережной вечером зажигаются огни. Таверны сладко и

душно пахнут свежезапеченным мясом и рыбой. За столиком три пожилые дамы. Немощные тела сильно повело от болезней и возраста. Они кривые, морщинистые и бородавчатые, как стволы столетних олив. Двум лет по шестьдесят, третьей – под восемьдесят. Она уже почти ушла в землю, но огромная соломенная шляпа компенсирует маленький рост.

На столе – остатки трапезы. Погрызенные кусочки питы. Недоеденная палочка шашлыка. Бутылка пива, полураздавленная на троих. Дымящаяся сигарета. Одна из шестидесятилетних дам встает и, медленно переставляя опухшие ноги-столбики, направляется к кассе.

Вторая шестидесятилетняя тоже начинает движение – тяжело, с одышкой и трудом.

– Надо же ее остановить, – объясняется она, кое-как разгибая поясницу. – Желаю заплатить!

– Сядь уже, спиди-гонщик! – раздается властный писк из-под шляпы. – Сама схожу. Эй, кто-нибудь, помогите мне подняться!

Событий в Богослове никаких. Разве что сама старость – событие.

Рецепт
Пастицио

Пастицио – популярная в Греции запеканка из макарон и фарша под соусом бешамель – любимый выбор греческих детей, которые, как и все дети мира, любят макароны.

Я готовлю пастицио по-константинопольски, добавляя в фарш корицу, гвоздику и мускатный орех.

Ингредиенты:
700 г говяжьего фарша
луковица
2–3 дольки чеснока
палочка корицы
2–3 бутона гвоздики
тертый мускатный орех
томатная паста
кофейная чашка белого вина
пачка самых толстых макарон
сливочное масло

Бешамель:
1,5 л молока
5 столовых ложек муки с горкой

2 яйца
щепотка корицы и мускатного ореха
2 столовые ложки
сливочного масла
смесь тертого сыра разных
сортов – 500 г

• Отвариваем макароны аль-денте.

• Сливаем воду и даем им время, чтобы остыли.

• Готовим фарш по базовому рецепту. Отставляем его в сторону, чтобы он немного остыл.

• Готовим пока бешамель, в который тоже добавляем сыр.

• Затем выкладываем макароны в глубокий противень или форму, распределяем их равномерно руками, перемешивая с кусочками сливочного масла и частью тертого сыра. Затем распределяем ровно фарш и выкладываем сверху бешамель. Продырявливаем пастицио в нескольких местах вилкой и ставим в разогретую до 180 °С духовку минимум на час. Пастицио должно хорошенько зарумяниться. Прежде чем разрезать запеканку, надо подождать, пока она остынет.

Дядя Янис

К нам приехал погостить брат свекра, дядя Янис.

Красивый бородатый старик. Тот самый дядя Янис, который, отработав полжизни таксистом, отверг блага цивилизации и, как Антей, уехал в деревню делать каберне.

Дядя Янис – холостяк. Единственный из пяти братьев так и не женился. В семье не принято спрашивать о причинах. Может быть, виной целибата была романтическая травма, пережитая в молодости? Скажем, на Кипре, где Янис проходил службу в армии. Мелькала в рассказах тетушек какая-то роковая киприотка, но подробностей не добыть. Такова сила деревенской этики: личных вопросов не задают. Городские уже сто раз бы докопались до причины. В любом случае это уже неважно.

Провинция, одиночество, вино. Это его вселенная. Время дядя проводит так: утром пьет маленькую чашку кофе, а потом сидит на диване в гостиной, одетый в куртку, подбрасывая четки. Обязательно делает ежедневный моцион до булочной. Обед лаконичный – холестериновые безумства в прошлом, как и любовные волнения. Из чувственных радостей осталось вино: дядя пьет только свое, только красное.

На Рождество и Пасху Янис снимается с места, покидает деревню, чтобы погостить у женатых братьев. Он покорно разделяет быт и меню каждой семьи, активно играет с двоюродными внуками и ненавязчиво делится советами, деликатно уравновешивающими судьбу деревенского бобыля с полной семейных и городских радостей жизнью братьев.

Мы собирались навестить друга в больнице. Но встретили Яниса, заговорились и, посмотрев на часы, поняли, что не успеваем.

– А вы скажите, что приехали из деревни, – мягко подсказал дядя Янис, заворачиваясь поплотнее в куртку, которую он не снимает даже дома. – И перед вами откроются все двери!

Психотерапия а-ля грек

Человек обречен на то, чтобы постоянно размышлять о себе. Мы вынуждены рефлексировать. Не можем без этого. Сильные, зрелые натуры справляются с проблемой самостоятельно. Но это продвинутый философский уровень. Просто ответственные люди (интеллигенты средней руки) пользуются помощью профессионалов-психологов. А что делают слабаки? Слабаки идут на курсы иностранных языков.

Я-то не знала об этом, когда начинала преподавать русский для иностранцев. Штудировала книжки по лингвистике. А надо было сосредоточиться на «психопатологии обыденной жизни», но кто же мог вообразить, что будет происходить на уроках русского языка?

Пациентка, то есть, пардон, ученица, приходит, садится. Закрывает лицо руками.

– Я опять не выучила первое склонение существительных! Сколько это может продолжаться! У меня всегда так! Заплатила за абонемент в качалку, ни разу нога не ступила. Ыыы!

Вернее, не «ыыы», а «иии», потому что наше суровое русское «ы» ни один иностранец выговорить не может.

Молчу. Я не знаю, что говорят в таких случаях. То, что учила в институте, сейчас неактуально. Точно помню: советов давать нельзя. Это осуждается. Называется: без запроса. Поэтому я лицом выражаю эмпатию. И даже это стараюсь делать этически нейтрально.

– Нет, все, – успокаивается потихоньку ученица. – Завтра я просыпаюсь в шесть. Иду в зал. После зала – душ, а потом русский. Недолго, минут сорок, зато регулярно. Все! Завтра новая жизнь, ты меня не узнаешь, Катерина!

Пожаловалась коллеге, матерому психоаналитику (за спиной десять лет преподавания русского как иностранного). У меня, говорю, переносы начинаются. Самой нужна сессия у супервайзера, помоги. Коллега прищурил глаз иронически. Закурил сигарету.

– Эх ты, новичок. От обычного психостеника нервишки сдали. Ты не представляешь, с каким типом я работаю в этом году. Запущенный случай. Клиент приходит на курсы на целый день. Первые два часа у него урок с итальянцем. Вторые два часа – у меня, русский.

– Так а что с ним?

Коллега делает две отрывистые, крепкие затяжки, по-солдатски.

– Помешался на альфа-самцах. Последствия травматического опыта в пубертате. Эдипов комплекс, то-се.

– То есть?

– Он приходит только для того, чтобы поговорить о Путине и Берлускони! Проходим винительный падеж: что ест Путин? Творительный: чем Путин режет хлеб? Я тебе говорю: сложный случай.

– Так. А Берлускони?

– О-о! Там терапия еще более виртуозная. Приходится разыгрывать целую психодраму. Скажем, изучают прилагательные, так приходится разбирать, каких женщин любит Берлускони!

Коллега понизил голос:

– Преподаватель-итальянец просто умоляет меня поменяться с ним временем. Говорит, несправедливо, что клиент у него всегда бодрый и полный сил. Итальянец еле до дому доезжает потом. На восстановление уходит три дня. Ох уж эти нереализовавшиеся альфа-самцы!

– Ты поменяешься?

Коллега тушит сигарету.

– Конечно, нет. Каждый за себя в этом жестоком мире психоанализа. Это еще Фрейд говорил.

Лучший греческий повар

В учебнике русского языка текст: лучший повар – итальянец, лучший любовник – француз…

Мои ученики со значением переглядываются. Что, говорю, такое – не согласны?

– Лучший любовник – грек! – твердо возражает Эвклид, юноша тихий и скромный, обычно помимо неправильных глаголов слова от него не дождешься.

Пунцовеет, но не сдает позиций. Вслед за ним вспыхивает его подруга Дионисия.

– Так, – говорю, прерывая насыщенную паузу. – Ну хорошо. А с поваром что? Кто, по-вашему, лучший повар?

– Лучший повар – мама! – нестройным, но дружным хором кричит вся группа.

РецепТ
Фрикасе

Приготовим фрикасе, как меня учила моя свекровь Василики.

Классическое фрикасе – это рагу из белого мяса под белым соусом.

Греческое фрикасе имеет отличия. Традиционный его вариант – свинина, тушенная с травами.

Легкое, сытное блюдо с необычным тонким вкусом. Горячо советую сделать его на какой-нибудь праздник.

Ингредиенты:

1 кг хорошей, лучше парной свинины (нежирная мякоть)
3 больших пучка салата
1 пучок сельдерея со стеблями
пучок укропа
пучок зеленого лука
обычная луковица
белое вино
оливковое масло

для яично-лимонного соуса авголемоно:

2 яйца
2 средних лимона
или 1 большой

• Режем мясо на порционные куски среднего размера. Обжариваем мелконарезанный репчатый лук и белую часть зеленого лука в оливковом масле, затем добавляем свинину.

• Слегка обжариваем куски свинины со всех сторон. Солим, перчим.

• Теперь надо налить белого вина и дождаться, пока испарится алкоголь.

• После этого добавляем воды – немного, так, чтобы покрыла мясо, и тушим на медленном огне до мягкости.

• Можно делать фрикасе в скороварке – за полчаса, если свинина парная.

• В обычной кастрюле время приготовления на медленном огне может доходить до 2 часов.

• Следим за водой – ее должно быть немного, но не допускаем, чтобы мясо пригорело.

• Тем временем тщательно моем зелень и нарезаем ее. Потом бросаем салат и сельдерей в кипящую воду в отдельную кастрюлю минут на 10. Вынимаем сильно уменьшившиеся в объеме травы и откидываем их на дуршлаг. Отставляем в сторону.

• Как только мясо разварилось до мягкости, кладем в него нарезанный зеленый лук и укроп. Проверим еще разок бульон – его не должно быть слишком много, но и зажариваться мясо не должно. Закладываем всю остальную подготовленную ранее зелень, даем ей недолго повариться со свининой, пропитаться бульоном.

• Жидкости на этом этапе почти не должно оставаться, иначе фрикасе получится водянистым.

• Отставляем кастрюлю с горячим фрикасе в сторону и готовим авголемоно.

• Это популярный средиземноморский соус, который попал в греческую кухню через сефардское влияние. Он придает блюдам приятную тонкую кислинку и объем.

• Делается очень просто. Отделяем белки от желтков. Выжимаем сок из лимонов. Все ингредиенты должны быть подготовлены заранее и находиться под рукой.

• В глубокой тарелке или миске взбиваем белки – не останавливаясь и не меняя направления движения венчика или вилки. Когда белки превращаются в пышную пену, по одному кладем в миску желтки, продолжая взбивать.

• После по капле начинаем лить лимонный сок, ни на секунду не прекращая взбивать. Когда соус хорошенько перемешается с лимонным соком, его можно заливать большими дозами. То есть сок первого лимона вводится в соус по капле, следующий уже

можно лить залпом.

• Потом, взбивая, начинаем вводить горячий бульон из фрикасе – также по капельке. Когда соус достигнет температуры фрикасе, он готов и им можно заправлять мясо с травами. После того как соус вылит в кастрюлю, покачайте ее, чтобы соус разошелся равномерно повсюду. Ложкой лучше не мешать – чтобы не раздавить разваренную до мягкости свинину.

Вот увидите, как фрикасе сразу раздастся, распухнет и похорошеет. Теперь мгновенно эту штучку на стол!

Если вы ждете гостей, не заправляйте фрикасе соусом заранее. Пусть все придут и рассядутся, и вы сделаете его при них. Поверьте, будет лучше для всех, если вы подождете авголемоно, чем авголемоно придется ждать вас.

Еще один нюанс, или секрет, если хотите. Я, честно говоря, даже не знаю, как об этом рассказать. Ну, за что купила, за то и продаю. Речь идет об изготовлении авголемоно.

Старые греческие поварихи-хозяйки поверяют своим дочерям тайну приготовления соуса. Надо тщательно взбивать яйцо – это ясно.

«Но пока взбиваешь, – советуют мастерицы, – надо губами время от времени издавать поцелуйный звонкий звук – а именно в те моменты, когда в соус добавляется новая капля лимонного сока, а затем бульона».

Звучит смешно, но я сама видела, как необыкновенно пышно взбивался соус на этих «поцелуях» в считаные мгновения. А «поцелуйный» секрет авголемоно мне рассказала интеллигентная женщина, известная греческая радиоведущая.

На уроке

Идет урок. Проходим тему «Болезнь». Вот, говорю ученикам, допустим, у вас кашель, насморк, температура, озноб… Одним словом, грипп… Какое средство от него самое эффективное?

– Бабушка… – хором отвечает класс.

Антонис – новенький. Атлетический тип: круглые мускулы, торс музейной красоты. Пришел заниматься ко мне, потому что бросил французский. Объяснил: «Не могу продолжать. Дурацкий язык, не для мужчин. Я специально говорил с греческим акцентом, а мне за это снижали баллы. А вот русский звучит в самый раз!» Учили с ним слово «вино». По новой методике использовали для перевода внеязыковые приемы. Учитель показывает пантомиму, а ученик сам догадывается, что за слово имеется в виду. Итак, вино. Пощелкала себя по шее: Антонис – ноль реакции. Подсказываю:

– Мерло, каберне, кьянти… шардонне, совиньон-блан…

Антонис молчит. В глазах такая знакомая преподавателю иностранных языков тоска человечества по поводу разрушения Вавилонской башни.

– Ну ладно. Слово вино! – прерываю неудавшуюся шараду. – Но… неужели вы никогда не слышали слов «каберне» и «мерло»?

– Нет, – искренне отвечает Антонис. – Видите ли… Видите ли, я знаю только плохое вино. Хорошее покупать нет смысла – не пьянею. Вы сказали бы «Погребок дядюшки Яниса», я бы сразу понял, о чем речь. А то какое-то мерло… Только вы не думайте, что я неразборчивый. Например, я очень, очень строго выбираю сувлаки. Если сувлаки плохие, то я… Нет, я не то чтобы не стану есть. Я их, конечно, съем. Но… без всякого удовольствия!

На переменах ученики обсуждают политику. Солирует Савва.

– Ох и зол же сейчас коротышка на турков! – произносит он с апломбом ведущего новостей.

– В смысле? Кто коротышка?

– Ну, Путин. Злится из-за русского дипломата. Он устроит вендетту! Вообще, – Савва таинственно понижает голос, – Путин готовит альянс с Грецией. Он нам – двести пятьдесят военных самолетов. А мы ему – апельсины и мандарины!

– Э-э-э, – скептически качают головами собеседники. – С чего бы ему помогать Греции? Какой ему профит? Он нас что, как-то особенно любит, сам как думаешь?

Савва делает затяжную паузу. Откидывается на стуле и по-бонапар-товски скрещивает руки на груди. Окидывает аудиторию торжествующим взглядом и заявляет:

– Любить он нас, конечно же, не любит. Но… Вы забыли про апельсины и мандарины!

Ностальгия

Иногда я скучаю по дому. Да что я говорю, в самом деле – иногда? Часто. Всегда. Сажусь, вспоминаю.

Бабушка размешивала тесто для блинов вручную, деревянной ложкой. Садилась у круглого стола. Добавляла в муку теплого парного молока. И начинала постукивать о края большой фаянсовой миски. Тук-тук-тук. В маленькое окно сочилось солнце: кухню перестроили из бывшего хлева. Рядом с печью так и осталось утопленное в стену кольцо: к нему когда-то привязывали корову. Стены, сложенные из местных розоватых камней, были выкрашены сверху белым. Снаружи ширма из «золотых шаров» деликатно загораживала навозную кучу, отбрасывая сепиевые тени на грядки с картошкой. Время в этом цветописном сказочном мире притормаживало, застревало, стекало в сумерки медленными густыми каплями, как блинное тесто с ложки.

Бабушка никогда не спешила. Относилась к любому процессу добросовестно. Я первая вошла в ее спальню после ее смерти – вся одежда аккуратно висела на вешалках. Как на выставке, для чужих глаз. Хотя, когда она оттуда уходила, она не знала, что больше никогда не вернется. Она щедро расходовала время на порядок. Свежие завтрак, обед и ужин, чистые полы, идеально сложенное накрахмаленное белье в шкафу. Вот и с блинами – бабушка лично разбивала комочки о стенки миски, не доверяя миксеру. С философской точки зрения выстраивала телеологически оправданный быт. Делала ставку на соматику. Заряжала жизнь ручной работой.

Я так не умею. Я ламер в онтологии. Все время дилетантски ускоряюсь, несусь сломя голову. Держусь обеими руками за комп, телик, телефон – это мои костыли. Пролистываю дни, не вникая толком в содержание. Вместо созерцания золотых теней бег по кругу. Одежда кучами валяется на стульях.

Иногда становится прямо невмоготу. Мне сорок, время уже лет пять как разреженное, бесплотное, я лечу сквозь него, задыхаюсь, паникую. Погибаю от страха и лени одновременно.

Но выход есть. Я достаю муку. Наливаю теплого молока в миску. Начинаю постукивать деревянной ложкой о края – тук-тук-тук. Заговоренные стрелки на часах замедляют ход. Время уплотняется. И можно успеть вскочить в последний вагон.

Родина театра

Это не выдумки учебников по истории Древнего мира, что отсюда, из Греции, есть-пошли множество важных фундаментальных вещей. Отчетливые следы инженерности античного мышления сохраняются и по сию пору.

Вот пример. В зоопарке у вольера с верблюдами ход мыслей обычного негреческого человека в лучшем случае такой:

– Господи, какой огромный.

Или корабль пустыни, но это если негрек настроен романтически.

Рядом стоящий эллин спрашивает себя вслух: «Интересно, как его сюда довезли?»

Ну что же, добро пожаловать на родину физики.

В Греции игрушки продают всего две фирмы: «Джамбо» и «Мустакас». Общество раскололось надвое: кто-то закупается исключительно в «Джамбо», а кто-то наоборот. Знакомый поделился: я, говорит, покупаю игрушки только в «Мустакасе». Почему? Во-первых, в «Джамбо» узкие проходы и там мне не по себе. Накрывает клаустрофобия. Вторая причина – в «Мустакасе» заботятся о персонале. Платят больше, относятся по-человечески. А у продавцов ведь тоже есть душа!

Становится ясно, почему «психология» – греческое слово, а «маркетинг» – американское. Здесь рыночное поведение покупателя обусловлено саспенсом. Новая грань брендинга для тех, кто интересуется.

Как-то к нам пришли на кофе муж с женой, соседи. Приятная пара: открытые, хорошие ребята. Сидим, общаемся. Сосед спрашивает:

– Катя, ты слышала, Путин звонил нашему премьеру, Ципрасу?

– Нет, – говорю, – не в курсе.

– Естественно! Это был секретный звонок. Один депутат предупредил Ципраса: сегодня тебе позвонит Путин. Нельзя, чтобы вас подслушали. Прикажи секретным службам отключиться. Ципрас послушался совета, приказал. Путин действительно звонит и говорит Ципрасу: «Ясу, Алексис!» Прикинь – ясу! Привет то есть по-гречески, – восторгается сосед. – Ципрас, конечно, не ожидал, что Путин свободно владеет греческим. Обрадовался.

– Погоди, – перебивает соседа жена. – А как ты узнал содержание разговора, если даже секретным службам запретили прослушивать?

Сосед недовольно морщится: не мешай рассказывать!

– Так вот. Ципрас продолжает разговор: «Слушай, Вова. Похоже, нас все-таки подслушивают. Ты дашь нам десять миллиардов? Очень надо». Путин отвечает: «Не вопрос. А то, что нас кто-то слышит, так это мне абсолютно по бараба…»

Сосед тормозит в миллиметре от окончания слова: все-таки дамы, кофе. Потом поворачивается ко мне и спрашивает налитым слезой голосом, протягивая руки:

– Ну как, спасет нас Россия?

Тут главное ни на секунду не забывать, что Греция – это родина театра.

Тетя София

Тетя София вызывает смешанные чувства. Точнее, противоположные. Расстояние между ними – как между эросом и танатосом. Итак, София, ласково – Софула. Такая аккуратная старушка. Не старушка даже, а, наверное, дама. У нас нет специального слова в русском языке для обозначения женщины 74 лет в юбке-годе, глухом черном бадлоне, перетянутом на горле ослепительной брошью, с элегантно уложенными волосами, идеально прямой спиной. Пахнет она бабушкиным буфетом: корицей, гвоздикой и ладаном. Руки у нее округлые, мелкой лепки, многими трудами достигшие идеальной формы для ведения домашнего хозяйства. Булочки и пироги, выходящие из ее пухлых пальчиков, вскормили не одно поколение. Когда я впервые приехала в Грецию, София приняла меня как родную дочь. Кормила с руки бифштексами. Обнимала. Улыбалась. Но гармония неизменно обрывалась на моменте, когда она открывала рот.

– Диван? Зачем вы купили такой диван? Он же неудобный. Проваливается. Надо его сдать в магазин и купить новый.

– О, какое красивое зеркало! Ему, конечно, здесь не место, надо перевесить.

– Катерина! Ты почему без носков? Ты простудишься, и тебе придется лечь в больницу.

– Зачем ты сюда приехала? Как тебе пришло в голову оставить своих родных?

– Дай-ка я покажу тебе, как мыть посуду. Ты все неправильно делаешь. Отдай тарелку. Намыливаем… тааак… Ну, что ты стоишь? Бери тарелку, я же рядом и говорю, как надо!

Жизнь тети протекла безупречно и размеренно. Вышла замуж, родила, вела дом – все по правилам. Соблюдала посты, воскресенья. Девиз: чистая совесть и соответствующие полы дома.

Ты можешь метаться, находить, терять, погружаться в отчаяние, парить в эйфории – София не меняется. Она стабильна, как ход луны и солнца. Всегда дома, на том же месте, в том же ровном, спокойном настроении. Устанешь, загрустишь, придешь к ней, встанешь, как блудный сын, на колени. Она примет, обнимет, пожалеет. Какое счастье, что есть на кого опереться в этом мире, всхлипываешь ты на ее родном плече, уютно пахнущем гвоздикой. И вдруг слышишь какое-то шуршание. Что такое? А это София потихоньку подкладывает тебе подушку – диван-то купили негодный, вон как проваливается, а я же говорила.

Национализм

Купила теплую шапку в стиле «эй, казак, налей мне русской водки» и сразу вспомнила, как меня в Греции ущемляют по нацпризнаку. Я даже выучилась делать в ответ безучастное, всепрощающее лицо. Надоело. Каждой зимой одно и то же.

– Катерине не холодно! Она не мерзнет никогда! Почему? Так ведь она из России, с севера!

То есть. Когда все нормальные люди синеют, как цуцики, лязгают зубами и дрожат, я, по их фряжской логике, должна потеть и изнывать от жары.

Г реки педалируют эту свою арийскую тепличность. Слышу шовинистический заспинный шепоток:

– Она же русская. Прочная, как брюква. Что ей дождь и ветер? Чай не привыкать к штормам. А нашим хрупким южным хромосомам всегда будет холодно!

Вот что я вам скажу, господа расисты, следите за руками. Одеваться надо теплей, и тогда не будете мерзнуть. А хромосомы ни при чем.

Ваша брюква.

Греческое вино

Разгорелась дискуссия о вине. Я в этом деле безнадежный дилетант, признаю, но кое-какие направляющие у меня все же есть. Например, я четко знаю, что хорошее вино должно быть, во-первых, сухим, во-вторых, зрелым. (А в-третьих, итальянским или французским, но этого я вслух не сказала, мне еще тут жить.) Играет роль купаж. Вот мое несложное кредо, согласно которому я получаю удовольствие от жизни. Греки рассмеялись мне в лицо.

В Греции две с лишним тысячи островов. И вот на этих самых островах – особенно лысых, типа Санторини – делают преимущественно сладкие вина. Причем издревле. То есть это визитная карточка греческих вин. Сладкое – иронически заламывали бровь греки, объясняя мне азы винного эпикурейства, – это не значит, что там есть сахар. Солнце работает так мощно, что заизюмливает виноград еще на ветке. Потом его хитро довяливают в тени (как завещал великий Гесиод) и только после этого давят. Сладкое вино самое вкусное. Великое. Один его глоток гарантирует нетривиальные ласки для нёба. В общем, выяснилось, что мои принципы – обычные скифские комплексы. Я целомудренный варвар, который ничего не понимает в искушениях.

Гости увлеклись славлением сладких вин. Чмокали губами, вспоминая их солнечный вкус, и водили своими чуткими к удовольствиям греческими носами круги по воздуху, воображая

матовый медовый аромат. Один рассказал, что, когда он был маленьким и его причащали в церкви, он ухватил священника за бороду и не отпустил, пока ему не дали еще. Второй добавил, что на острове Самос приобщают не красным, а белым вином.

– Это еще почему? – удивилась я.

– Потому что оно там вкусное.

– Так ведь неканонично, не? Это же кровь Христова?

– А что делать? Это вино гораздо старше христианства!

Греция: каждый день новости о событиях V века до нашей эры.

Моя Греция

В деревне меня оттирают от интересных работ. Я же городская, поэтому никакого доверия: не дай бог переведу продукты. Мне перепадает непрестижное: вымыть салат для магерицы или сорвать укроп. Тетя Алексо сама варит фету, ставит йогурт из овечьего молока, чистит бараньи кишки для кокореци, лепит пирожки из свежего сыра: такого не купишь в магазине, сугубо пелопоннесский раритет.

На обед спаржа, картошка, оливки, жареная мизитра, вино. Алексо критически смотрит мне в пробор: «Волосы будешь укладывать у Симопулоса?»

Пришлось ехать к Симопулосу. Это парикмахер в соседней деревне. Для всех клиентов у тупейного художника одно полотенце и один и тот же прием: специальной вилочкой он поднимает на темени вертикальные чубчики и начесывает волосяные бомбы в стиле ранних 90-х. Вышли от него с Алексо одинаковые, как близнецы.

В деревне строгий распорядок дня. Все по часам, как в армии. Александра говорит мне:

– Я заходила к тебе днем, но ты спала!

– Тетя, но я не сплю днем!

– А что же ты делаешь? – Реплику сопровождает взгляд,

полный недоумения.

В деревне сильны стереотипы, иначе и быть не может. Какая иначе она деревня? Для экспериментов и новаций поезжайте в город. Тут все останется так, как было и сто, и двести лет назад.

Дядя Мицос заявляет категорически:

– Ягнятина – царь мяса.

Йоргос, отравленный легкомысленной атмосферой большого города, пытается возразить:

– Ну почему, дядя. Если поросенок не покупной, а свой, тем более запеченный в духовке…

Мицос усмехается:

– Поросенок? Но что твой поросенок сможет сделать царю?!

Главный герой этого мира – это Алексо. Родила четверо детей. Всю жизнь пахала на износ. Казалось бы, человек как на ладони, простец, без перчинки, скучный божий угодник. Ан нет, сюрприз. Вопреки замурованной в генах крестьянской бережливости, она каждую Пасху покупает новые тарелки. Как вы думаете, зачем? Да чтобы разбить старые, бросая их под ноги танцующим. Мама Греция в миниатюре. Неисчерпаемая, яркая, страстная. Огонь, который освещает этот мир.

II. Они

Трудно быть Богом в Греции

«Аптека на улице Ликурга открыта целый день», – гласит рекламное объявление на бетонном столбе. Главное – не забыть солнечные очки, выходя из дома. Даже если идет дождь: небо все равно скоро прояснится. Здесь так много света, как будто на это

место направлен персональный софит. Свет шумный, густой, осязаемый. Он оседает на коже и волосах, вступает с ними в химическую связь, меняет их цвет, состав, суть. Проникает в кровь, поправляет настроение. Греческое солнце – экстраверт, открытый для диалога с человеком. И как от любого экстраверта, от него быстро устаешь. Греческий эдемский пейзаж – доказательство того, что создатель мира запланировал для этой местности благоденствие. Тяжкая послеполуденная жара свидетельствует, что не все пошло по плану. В два часа большинство магазинов закроется до вечера, надо спешить. Я пробираюсь по узенькой полоске, которую оставили тротуару сорные заросли олеандров.

Говорю продавцу в рыбном отделе: – Полкило креветок, пожалуйста!

Он выбирает любовно и придирчиво, будто устраивает смотр царских невест.

– Гляньте-ка на эту! – протягивает мне ладную, полную креветку.

Она вздрагивает у него на ладони. И вдруг непринужденно, как Л а Гулю, исполняет канкан.

– Обратите внимание, – продавец вдруг становится очень серьезным. – Это не я двигаю ее ножкой! Это она сама! Лучший выбор! Купите «сиди» с шумом моря, зажарьте креветок… Вот вам и лето!

Рецепт
Креветки саганаки

Саганаки – греческая закуска, обычно сырная, но иногда ее делают с креветками.

Ингредиенты:
500 г креветок
луковица
болгарский перец
2 дольки мелконарезанного
чеснока
50 г сухого вина или узо
соль, перец
2 больших зрелых помидора
или банка консервированных
нарезанных помидоров
1 чайная ложка сахара
оливковое масло

фета (опционально)

• Обжариваем на оливковом масле мелконарезанный чеснок, лук до золотистого цвета и болгарский перец.

• Кладем креветки, заливаем их вином. Как только испарится алкоголь, можно класть перетертые с солью и сахаром помидоры. Тушим креветки, пока соус не загустеет. Добавляем фету (или любой белый сыр) и подаем на стол, посыпав мелконарезанной петрушкой.

• Греки «гасят» креветки узо, для кого запах аниса кажется слишком специфичным, могут использовать белое сухое вино.

* * *

Сиеста. Сонное горячее небо то и дело подрагивает, как собака, которую беспокоят блохи. Черные глянцевые ягоды обсыпали черешневое дерево. К стволу прислонена лестница: на ней дедушка собирает урожай в целлофановый пакет. Внизу, в теньке стоит второй дедушка, друг. Он громко стучит крупными янтарными четками и ухмыляется.

– Ну, что-то ты мало собрал! А это кому оставил? – он взмахивает четками, указывая на оставшиеся на дереве ягоды.

– Это птицам, – сухо отзывается дедушка-сборщик и спускается с лестницы.

– Не много им? Ведь не помрут же с голоду. Еды полно.

– А мне не нужно, чтобы они были сыты. Мне нужно, чтобы они пели!

* * *

Греческий старик: фуражка с жестким козырьком, белоснежная рубашка с заглаженными на рукавах стрелками, стеганая жилетка. Щуплый. Плетется с рынка. Как тянет две набитые битком авоськи – непонятно. Внезапно его пальцы разжимаются, сумки жирно шмякаются на землю. Вместо того чтобы нагнуться и подобрать, старичок распрямляется, возводит руки кверху, будто египетский жрец, смачно плюет в небо и покрывает его обширным матерным глиссандо. Я подхожу, чтобы поднять ему сумки – с опаской, как бы и мне не попасть под раздачу, но старичок благодарит меня несоразмерно, преувеличенно горячо:

– Спасибо, любовь моя! Спасибо, моя девочка! Вот ты настоящий человек! Всего тебе хорошего.

Потом снова смотрит на небо с ненавистью, хочет погрозить кулаком, но никак – руки-то заняты.

– У! Ну и куда ты смотрел?! – кричит он, уставившись на облако. Трудно быть богом. Особенно в Греции: небо совсем рядом.

Глобализация

А у нас в Агиос-Стефаносе новая жертва глобализации. Соседка – итальянка Мария. Влюбилась в жителя западного, так сказать, округа, бельгийца. Сошлись в Греции, на родине Эроса.

Бельгиец оказался нежнейшим человеком. Взгляды демонстрировал широкие, отрекомендовался гражданином мира. Имя свое назвал такое, что у чувствительной Марии защемило сердце: Микеланжело.

Дальше больше. Оказалось, что этот самый Микеланжело приехал молиться греческой иконе Богородицы о невесте и брык – в тот же день встречает Марию. Это знак, озаряет удачливого паломника. Инсайтами экономные европейцы не разбрасываются, и потому стыковка происходит немедленно.

Начинается любовная интеграция: поездки друг к другу на выходные. Сначала за шестьсот евро на медовых эгейских авиалиниях в город-мечту Брюссель, а после того как первые восторги утихают, приходит черед прозаического Ранэйра и реалистического Шарлеруа за девяносто.

На короткой дистанции сб-вс Марию плющил неофитский энтузиазм: «О, как в Бельгии круто! Шоколад, пиво, зарплаты, Париж рядом, счастье есть». Потом случился «мост» – длинный уикэнд плюс праздники. Она отправилась на неделю, приехала задумчивая.

Что такое? А вот что. Во-первых, Мария – чистокровная итальянка и, стало быть, хозяйственная, как хиппи. Первым делом она налетела на микеланжеловский дом (а у успешного бельгийца оказался большой дом, есть где самореализоваться) и убрала его в темпе престо. Бонусом выгладила рубашки.

Возлюбленный пришел после работы, выпучил глаза. Произнес сдавленным голосом: «Кексик (что значит по-бельгийски «дорогая»). Кексик, – говорит. – Не стоило этого делать. Уборка, вот, и тем более глажка. Мы же еще не женаты, это не-при-лич-но. Да, и называй меня Микеланж, я забыл сказать, что мне так больше нравится».

Словом, ограничил толерантность к будущей жене до минимума.

Мария таким поворотом была шокирована. Неприлично заботиться о своем избраннике! О, Дио! У средиземноморцев жирным шрифтом в генетическом коде записано – мужчину требуется обихаживать. Любая итальянка – ла мамма. Ладно. Отношения серьезные, на горизонте фата, надо смириться, перепрограммировать хромосомы.

Давай, ищет компромисс Мария, мне ориентировку, поеду за прошутто и маскарпоне, буду тебе делать пиццу и мой фирменный тирамису, аморе мио. У Микеланжа опять сложные щи. Да что ж такое, елки-палки. Выясняется: брюссельские супермаркеты расположены где-то в тьмутаракани и ехать туда – целая история. Причем обязательно выходного дня.

Тут Мария делает в рассказе драматическую ремарку: «Если у меня будет кухня, но я не смогу на ней готовить, я сойду с ума!»

Но главное испытание влюбленных ожидало впереди. В конце концов, можно привыкнуть не убирать, не готовить и не покупать каждый день свежие продукты. Самый страшный удар по отношениям нанес решительный пустяк, как это обычно и происходит.

Однажды Мария решила выбросить мусор. Банально вынести мешок на помойку оказалось невозможным. Жених объяснил, как его сортировать по европейской системе. Мария долго не понимала, возникло напряжение. Нарисовали в итоге схему, как раскладывать, помирились. В холостяцкой берлоге топ-менеджера нашлось много чего дифференцировать.

Чистоплотная Мария целый день копалась в отходах, сверяясь со схемой, и успешно справилась с задачей.

Пойдем, говорит, любимый, уже это все выбрасывать. А он ей – нельзя! Почему? Да так, нужный день прошел. И добавляет:

– Кстати, называй меня Микелааж, а то это французское носовое «н» мне действует на нервы.

Мария вконец расстроилась, ну и новости: в нос не говори, мусора не выброси, мама миа дорогая.

Вот тебе и либеральная Европа. Деньги, чистота, цивилизация. А что с изнанки? Ты просто винтик в государственной машине. Живешь по расписанию, причем не своему, а мусоровоза. Где свобода? Где простые человеческие радости? Это же тоталитаризм! Уже и прошутто нельзя купить!

Мария стремительно олевела. Уезжала она, будучи кротким буржуа с невинным марьяжным интересом, а вернулась грозным Че Геварой с разбитым сердцем. Отчаянно критикует действующие европейские режимы – все, кроме греческого. Только здесь, говорит, еще жива демократия. Почему? Очень просто. Во-первых, потому, что в Греции выкидываешь мусор, когда душа пожелает. А во-вторых, тут по-прежнему курят в ресторанах.

Миндальное дерево

На участке Андреаса, что напротив нашего дома, погибло миндальное дерево. Инжир, олива, грецкий орех стоят ровные, здоровые, красивые, как молодые матери, увешанные обильным потомством, а миндаль подвел. Дал, как говорится, дуба. Скрючился и засох.

Парнасские аксакалы каждое утро собирались у нас на балконе, чтобы обсудить героя спецвыпуска деревенских новостей.

– Наверное, воды ему было мало, – предполагал Лука, двоюродный брат Василики по материнской линии.

– Достаточно тут воды! Ты знаешь, какие у миндаля корни? Наверное, заболел чем-то, – возражал Панайотис, тот, у которого трактор, виноградник и стадо в сорок бараньих голов.

– Не говорите ерунды, – плевал на пальцы девяностолетний Сулис, самый старший из компании. – Не говорите ерунды! Ничем оно не болело. Просто время его пришло.

Основательно обсудив причины гибели миндаля, деревенские принялись думать, как с ним поступить. Каждому хотелось прибрать его к рукам: миндаль горит, может быть, чуть быстрее, чем олива, но зато и занимается проще, и огонь его веселее и ярче. Но участок-то Андреаса! Неважно, что он в деревню уже два года носа не казал и если приезжает, то занимается не хозяйством, а дегустацией вин в соседской винодельне Аргириу. Частная собственность есть частная собственность. Лука рассуждал:

– Зачем Андреасу миндальное дерево? Трудиться он отвык, живет в городе. Там у них и обогреватель, и кондиционер. Ну какое ему дело до дерева? А я бы, может, месяц дом топил.

– Не говори ерунды. Трудиться он отвык! – саркастически кряхтел Сулис, самый старший из компании. – Просто Андреас слишком молод. Сколько ему? Только исполнилось пятьдесят? Вот я и говорю! Что он может понимать в серьезных вещах?

Панайотис, владелец трактора, виноградника и стада в сорок бараньих голов, сделал ход конем: сепаратно позвонил Андреасу в Афины и предложил: так и так, срублю я, а дрова поделим пополам. По рукам? Андреас говорит: не-а. Не по рукам, дядя Панайотис. Самому интересно помахать топором. Выезжаю!

И правда приехал.

Засел в винодельне Аргириу – как раз напротив своего участка со спорным миндалем, на виду у старцев.

– Ну что, Андреас! – крикнул ему Лука, вертя в руках

комболои. – Будешь рубить дерево?

– А я уже его рублю, – ответил Андреас, разливая мерло.

– Это как понимать? – спросил Панайотис. – Что-то незаметно.

– А это и нельзя увидеть. Пока я рублю его вот здесь. – Андреас показал на голову. – Между прочим, это самая важная часть работы. Потом только р-раз! Сделаю одно движение – и готово.

На следующее утро старички собрались на нашем балконе. Посмотрели на сухое миндальное дерево. Вздохнули.

– Ну что я вам говорил, – торжествовал Лука. – Не может Андреас работать. Не умеет. Уехал, а дерево как было, так и осталось на месте.

– Да, – согласился Панайотис. – И главное, оно такое ветхое. На удар топора. Замахнулся бы – а оно сразу брык.

– Не говорите ерунды! – осадил его Сулис, самый старший из компании. – Это оно с виду ветхое. С возрастом вся сила переходит внутрь. Андреас просто слишком молод, чтобы победить такое старое дерево. Пойдемте лучше в Аргириу – оросимся. А то не дай бог, засохнем, как этот миндаль.

Сотирис и Даная

Сотирис – владелец маленькой автозаправки. Спокойный, мягкий человек. Не сделал за свою жизнь ничего ни экстраординарного, ни примечательного. Да, честно говоря, даже с обычным у него тоже как-то не заладилось – ни тебе ярких путешествий, ни детей.

Итоговый виш-лист витальных ценностей сверстался невинный, на смех курам: стакан холодного кофе с молоком, удобное кресло и сивью. «Как у ребенка», – метала молнии его жена Даная.

Но Сотирис проявил твердость. Уперся в непопулярный нынче принцип – функционировать непостыдно и мирно. Экономил на всем остальном, но копил на покой и безмятежность. В то время как жена его пилила за отсутствие амбиций и старый автомобиль.

– Ни инициативы, ни деятельности. Никаких волнений и наслаждений! Какая скудная у нас жизнь! Равнодушный! – бывало говорила она.

Пришло время Сотирису выходить на пенсию, встал вопрос о том, что делать с заправкой. На семейном совете решили передать ее Данае. Ей еще оставалось выплатить сколько-то там в пенсионный фонд. Оформили документы, Даная стала хозяйкой.

Окунулась с головой в работу, сделала несколько рискованных шагов. Присоединился кризис. Даная оглянуться не успела, как вдруг оказалась всем должна.

Приезжает домой с работы, а в мыслях пятизначным вихрем кружатся цифры долгов. Только устроится на диване, задернет шторы, чтобы не мешал свет, закроет глаза – тут же веки вскрывает ослепительный луч воспоминания. Вспышка справа – налоговая. Вспышка слева – банк. Пульс нарастает с той же прогрессией, что и пени.

Однажды вечером Данаю скрутило удушье. Привезли в больницу, откачали. Поставили диагноз: паническая атака. Прописали покой и безмятежность. Даная скрипнула зубами. Приехала домой, обдумала ситуацию всерьез, как бизнес-план. Все взвесила. И – приняла решение.

Теперь она после работы едет с Сотирисом на море. Садится в удобное кресло, пьет кофе из высокого стакана. И смотрит, как волны энергично исправляют все ошибки, слизывают нули с долговых счетов, стирают неверные шаги, шипят, вскипают брызгами предчувствий, неутомимо обгладывают булыжники помех, выдавая гладкие, отшлифованные решения.

– Подумать только, как эта заправка изменила мою жизнь, – говорит Даная. – Хотя я и не так себе все представляла. Мечтала об успехе, а получила – счастье.

Рецепт
Говядина в лимонном соусе

Очень простое, но совсем неочевидное для нашего русского сознания блюдо. Диетическое, прекрасно подходит для детского питания.

Ингредиенты:
700 г говядины или телятины
масло оливковое, масло сливочное
луковица
2 дольки чеснока
2 лимона
соль, перец
орегано

• Режем мясо на небольшие кусочки. Обжариваем его до золотистой корочки вместе с цельной луковицей и двумя дольками чеснока. Солим, перчим.

• Дожидаемся, пока мясо перестанет выделять соки, и добавляем горячей воды. Тушим на медленном огне мясо до мягкости. На это потребуется часа полтора. Перед тем как выключить конфорку – минут за 5, выливаем сок из двух лимонов и посыпаем орегано.

Многомощные

Первая настоящая летняя жара обычно выпадает на Троицу и День Святого Духа.

Два метра до моря босиком – все равно что по углям. Бежим повизгивая, высоко задирая ноги, как атлеты на греческих вазах. Сидим в воде. Часами. На мелководье – дети. По пояс в воде маршируют туда-сюда пожилые – не ради удовольствия, а чтобы совершить необходимый моцион. Дальше, на глубине по грудь, парочки, расположившись на пристойном интервале от остальной публики, безмятежно занимаются сексом. Солнце вышло из берегов, растеклось по небу нестерпимо-белой бесплотной лавой. Над песком воздух разварился в желе, дрожит, переливается. Тело исходит горячим потом, обмякает, отдавая вместе с водой глаголы движения. Шевелиться нет сил.

Воздушные массы горячими валами прокатываются по греческим полям и садам, завяливая помидоры прямо на ветках и заизюмливая еще нерожденный виноград.

В мясной лавке – аншлаг. Очередь стоит перед прилавком, на котором выложены в ассортименте козлятина, ягнятина, баранина. Покупатели разбирают сахарно-розовые куски. На вертеле вращается цельный барашек – чей-то заказ.

– Не могу представить горячее мясо в сорок градусов! Вы огнеупорные, – говорю мяснику. – Как там было у Гомера? Многомощные. Есть у вас порох в пороховницах!

– Порох, да, – согласился он. И тихонько добавил: – А еще у нас есть кондиционер.

Настоящий пчеловод

Андреасу из Кардицы прислали десять килограммов меда. Он любит по утрам апельсиновый рогалик, немного меда, кофе. Или сделать гурманскую закуску на обед: фета, оливковое масло, орегано и несколько капель меда сверху, чтобы всем сестрам по серьгам, калейдоскоп вкусов в одной тарелке – соленый, горький, сладкий.

Мед оказался действительно замечательный. Черный, густой, с легкими каштановыми лессировками, тронешь ложкой – собирается в нежные, постоянно меняющие направление упругие складки, как на тренированном животе танцовщиц белли-дэнса.

– Хороший мед определить очень просто! – заявил Андреас, облизывая ложку.

– Просвети, – говорю. – Давно интересуюсь.

– Хороший мед или нет, видно по глазам пчеловода, который его делал, – сказал Андреас. – Если это хороший человек, то и пчеловод он отличный. Мед у него будет кристально чистый! Главное в этом деле что? Чтобы пчелы тебя любили, ну и не подмешивать всякую дрянь в продукт.

– А что ты будешь делать с такой прорвой меда? Ведь не съесть одному, – спросила я.

– Торговать буду, – важно ответил Андреас. – Решил заняться бизнесом. Расклад такой – мне его прислали по 6,5 евро за кило, так? Я его предложу по…

– По 10? – подсказала я.

– Ты что! – обиделся Андреас. – За кого ты меня принимаешь? Откуда у тебя такие адские наценки в голове?

– Да все так делают.

– Все делают неправильно! Я буду продавать по старинке, как делали люди, разбирающиеся в деле. Главное в торговле что?

– Прибыль? – осторожно предположила я.

– Опять неверно, – огорчился Андреас. – Главное – это сбыть товар. Чтобы ушел весь, до капельки. Цена не так важна, важно порадовать клиента.

– Хорошо, – говорю, – мне килограмм. Сколько с меня?

– Ничего. Ты что, с ума сошла? Кто я такой, по-твоему?

– Знаешь, Андрюша, – говорю, целуя его, – мне кажется, ты очень хороший пчеловод.

Доминика

Доминика родом со Скопелоса, островитянка. Любит сырую рыбу, одним безошибочным шниферским движением вскрывает тяжелые, как дверцы сейфа, створки ракушек.

Может проводить у моря часы, дни. Сидит одна, смотрит на волны, долго – пока не синхронизирует свое дыхание с их ритмом. Идет купаться – словно погружается в родную амниотическую жидкость.

Вышла замуж за парня из своей деревни, счастливо, только с детьми не складывалось. Три беременности подряд закончились выкидышами. Вся семья на ушах, а Доминика морозится. Лицо спокойное, даже равнодушное, как будто все равно.

– И ни слезинки! – осуждали ее между собой свекры.

Наконец выносила, родила. Выронила, как сказала свекровь, на седьмом месяце. Дочка была слабая. Выхаживали в кювезе, ждали, пока дозреет до 2 килограммов. Тут даже муж, который до этого стойко держал сторону жены, не выдержал, возмутился:

– Почему ты не ходишь в реанимацию к ребенку?

– Там и без меня народу много. – Доминика отвернулась лицом к стене. Наконец приехали домой.

– Так и не возьмешь на руки? – возмутилась свекровь. – Как собираешься ребенка растить, русалка? – И ушла, хлопнув дверью.

Доминика осталась с дочкой наедине. Достала из шкафа подготовленные, наглаженные розовые пеленки. Наклонилась, заглянула в блестящие черные глазки, усмехнулась.

– Креветка!

Взяла стул, присела у колыбели. Девочка пошевелилась, захныкала. Доминика встрепенулась, приставила сложенную раковиной ладонь ко рту и погудела внутрь – туу-туу. Тихонько, как гудит море, когда в нем плещутся русалки.

Ребетико

В Пирее есть заведение под названием «Анифори». Там два раза в неделю исполняют греческий городской романс – ребетико. Ритм и музыка специфические, с ощутимым уклоном в Восток, а вот сюжеты песен большей частью интернациональные, основанные на главных модификаторах реальности – страдании и алкоголе.

Команда сильно пожилая, поэтому налицо контраст внешности с воспроизводимым содержимым.

Эфи, старушка – руки на животе, завернутая в шаль, с подбородком, разделенным на пышные слои, поет о неразделенной любви. Умиротворенно, будто сказку на ночь внуку рассказывает. Зорбас, солидный господин со строгим профилем, с неопределенной интонацией жалуется на судьбу, не давшую ему досмолить сигаретку с гашишем и направившую прямо в руки мусоров. Но! Удовольствие от музыки достоверное, бодрящее и ощутимое, как действие настоящего шампанского или отлаженно функционирующих гормонов.

– Зорбас работал со мной в банке, – говорит подруга. – Коллега!

– Ничего себе, – удивляюсь. – А я думала, что он профессионал. Ведь как играет, как играет. Как бог.

– И все-таки ты права, – усмехается подруга. – Потому что любителем Зорбас был в банке!

Самотек

Итальянка Сильвия вышла сюда замуж смолоду. Муж грек, Антонис. Такой нетипично высокий, метр девяносто. При этом экстремально богатый: три магазина, пять домов. Сильвия и сама себя не на помойке нашла – метр восемьдесят пять, 42-й размер обуви, Ума Турман Средиземноморья. Бесприданница разве что, из семьи в живых только папа. И главное, сразу же все пошло как по маслу. Невеста отлично вписалась в семью – и мама Антониса ее приняла, и старенькая бабушка, и даже нелюдимая сестра. А все почему? Да потому что не самотек. Сильвия добросовестно отработала вопрос. Проинвестировала в нижнее белье. Советовалась, узнавала: приметы, фольклор, традиции. Помолвочное кольцо перед знакомством с бабушкой стянула с пальца – якобы ничего не решено без благословения матриарха – божьего одуванчика. Напрягалась за семейным столом: ела до отрыжки, до слез, – чтобы родительский комитет сделал правильные выводы на тему ее сексуального аппетита и выдал допуск к брачному ложу. Примета! Антонис одобрительно поблескивал стеклами в модной оправе, наблюдая, как ровно она берет барьеры. После свадьбы жизнь втопила с места, как гоночный болид. Лето за летом были заняты поездками в свой дом на остров или так, по Европе. Лестничный пролет на второй этаж залепили картинами, привезенными из-за границы в качестве сувениров. Весь. Мухе негде сесть.

В Сильвии один за другим, как почки по весне, вскрывались домоводческие таланты. В гостиной повесила по-настоящему дорогие полотна в серьезных рамах. Задраила окна жирными складками тяжелых парчовых портьер. Столовый гарнитур выписала из Рима, последний писк – назывался «хрустальный». Без памяти метала на стол фирменные пиццы, пасту и тирамису. Зимой преподавала итальянский, но так, без фанатизма, вполноги. Смысл работы был в том, чтобы объезжать «смарт», одеваться, краситься, освежаться новыми сапогами и сумками – нельзя в одном и том же на работу. Антонис без звука вписывался в новости прет-а-порте, а иногда – нечасто, редко, но тем не менее – даже от-кутюр.

И вдруг стоп! Экзистенциальная остановка. Скончался папа Сильвии. Сильвия съездила домой, отплакала, притормозила рутину, оглянулась по сторонам. И – о Дио! 40 лет. Детей нет, не получилось. Антонис – супермуж, но это еще как посмотреть. Придраться к нему, конечно, сложно. День рождения, Валентинов день, Рождество – Антонис как часы. Финансовые транши, цветы,

подарок в фирменном пакете рядом с подушкой. Валентино, Карен Миллен.

Но неплохо бы добавить и коитус, размышляла Сильвия, перебирая шкаф. Сильвия тогда не притворялась за столом – у нее и вправду к жизни был отличный аппетит. Антонис же за все двадцать лет брака ни разу сам не снял с нее трусы.

– Почему ты такой холодный, – изнывала она на элитном текстиле «Зара-хоум». – Хватит тратить суммы на цветы, аморе. Иди погладь мою розу. А то она завянет без внимания, манаджья!

Антонис застенчиво сверкал стеклами очков.

– Рано вставать. Переел в ресторане. Завтра на велосипедах собирались, ты что, не помнишь?

О нет. Сильвия не собиралась пускать ситуацию на самотек. Запустила конвейер домашних средств: семейный психотерапевт, театральный кружок, леопардовый брючный костюм. Антонис положительной динамики не выдал, очки лоснились скучно. Только, кажется, театральный кружок полюбился ему.

Сильвия плюнула и развелась. Соседи прилипли к окнам, глядя, как темпераментная итальянка вывозит из дома километры штор, «хрустальный» гарнитур и коробки с сапогами под тремоло ругательств.

На воле Сильвия опытным путем выяснила, что порядочных мужчин, кроме Антониса, больше нет. Черт знает что, не сохранились. Вымерли. Кроме того, оказалось, что внятный секс по-прежнему в страшном дефиците, роза в одиночестве, а жить, между тем, стало не на что. Сильвия переговорила с Антонисом, и он, добрый муж, принял блудную дочь домой.

После примирения прошло всего ничего, но прежней жизни уже не было. Сильвия продолжала искать истину и нашла ее, как иногда бывает, в мужнином телефоне. И, о Дио! Нет, дело было не в том, что у него другая женщина. У Антониса был мужчина! Сильвия изучила его ноут, обзвонила общих друзей, и до нее дошло: Антонис – гомосексуалист. С самой юности. Вся их жизнь пронеслась у нее перед глазами в совершенно ином свете.

– Так вот почему меня сразу приняла твоя деспотичная мать! Теперь я понимаю, почему нас благословила полоумная бабка! А-а-а, поэтому твоя мизантропка-сестрица, которая ненавидит людей, регулярно приглашает меня на кофе? И вот почему тебе так понравился театральный кружок, проклятый лицемер! Я этого так не оставлю! Я пожалуюсь папе римскому! Я ему открою глаза! Интеграцию в общество они захотели! Пусть он знает, что вы, педерасты, сделали с моей жизнью! Думала, я – женщина, а оказалось, что витрина! Анафема вам, а не интеграция!

Сильвию успокаивало только одно: коробки с сапогами еще

не распакованы. Но куда бежать?

Стекла очков Антониса, взвинченного нечаянным каминг-аутом, засияли слезливым блеском. Он заговорил. Впервые в жизни искренне. Сказал, что напрасно она так. Что он и вправду ее любил. За то, что она такая высокая и красивая. Признался шепотом, что всю жизнь мечтал быть ею. Покаялся на посошок в мелких грехах – в том, что носил ее лифчики и сапоги, воровал ее любимую помаду. И – съехал. Начал свою новую мужскую жизнь.

Сильвия подумала-подумала. Ну что теперь. Не пускать ведь дела на самотек. Надо заниматься домом. Покупать одежду, бензин – чтобы ездить на работу. Антонис оставил ей жилье, но алименты не платит – теперь он сам жена. Сильвия позвала к себе в компаньоны своего ученика Маркуса. У них много общего: Маркус тоже гомосексуалист, тоже недавно расстался.

Сильвия мечет на общий стол пиццы, пасты, тирамису, гладит постельное белье в цветочек. Он платит за дом и за продукты, дарит на праздники хорошие подарки.

– Времена сейчас другие. Странные. О гомосексуалистах теперь заботится папа, – рассуждает сама с собой Сильвия, разбирая Маркусовы рубашки. – А кто позаботится о разведенной женщине? Разве что гей. Круг замкнулся. Зато ничто не пущено на самотек, аморе.

Сулис и Тица

Дядя Сулис в молодости был жиган. В его спальне (с женой он спит раздельно) напротив кровати висят две большие фотографии в рамках. На одной – молодой парень с модными усиками, аккуратно разложенными, как у кота, волосок к волоску, в костюме-тройке – это сам Сулис. На другой – женщина с благочестивыми морщинами на напряженном лице, голова прикрыта платком – мама Сулиса. До 35 он жил беспокойной холостой жизнью, а потом решил остепениться. Засбоило дыхание от перегара бессонных ночей и алчности временных подружек. Пришла пора гнездования и зимних квартир.

Свататься Сулис отправился в деревню (городские-то балованны). Там ему быстро состряпали знакомство. Невеста Тица освоила только девять классов. Из школы ушла – неинтересно. Зато она блестяще мыла посуду в тазике. Летом только холодной водой. Не из экономии даже, атак. Чтобы показать класс. Пекла пышные двухэтажные пироги с начинкой из каши – местный специалитет. Варила такое вкусное варенье из инжира с миндалем, что домашние его называли «утоли моя печали». Снимала сглаз и отлично справлялась с соусом с мучной подболткой, секрет приготовления которого в деревне хранили свято, будто это вересковый мед.

Само собой, вначале было нелегко. Сулис – городской, любитель пожеребцевать. Да еще и с принципами, как говорят врачи, неизвестной этиологии. Например, за всю совместную жизнь ни разу не поцеловал жену. У Тицы же прочная, как бетон, буколическая мораль, помноженная на нерастраченный темперамент. Но как-то оба набрались терпения. Размазали страсти по суточному циклу жизни. Самореализовались в привычках.

Сулис, выпив с утра кофе, идет на променад, а потом в кафе – говорить о политике. Тица функционирует между домом и церковью. Это с работы кажется, что если сидишь дома, то у тебя нет дедлайнов. А разболится поясница, не дай бог? И на дворе, как на грех, ноябрь месяц, самый щедрый на хлопоты: помыть висюльки на люстре, перебрать и перемыть бокалы в серванте. Расстелить ковры. Перестирать и накрахмалить вязаные салфетки. Напечь заранее сладостей для рождественских гостей и выложить их в глубокие фаянсовые миски в гостиной. Стресс поболее, чем у бухгалтера от квартального отчета.

– Но неужели тебе не хотелось ласки от мужа? Хоть иногда? Ведь тяжело без нежности всю жизнь, – как-то спросила ее их единственная дочь.

Тица как раз сворачивала в аккуратные треугольнички полиэтиленовые пакеты. Услышав вопрос, встрепенулась, отложила работу в сторону:

– Ой как хотелось! Особенно по молодости. Особенно когда Сулис за мной ухаживал. Ведь ни одного поцелуя! Я прямо с ума сходила. Потом узнала кое-что про него и успокоилась. Ну и ладно, думаю.

– Что именно узнала?

– А он и маму свою ни разу не поцеловал! Так мне-то на что жаловаться?

Так и живут. Дядя Сулис обихожен. Сыт, умыт, обшит, как игрушка. Тица тоже не выглядит расстроенной. С годами, кстати, она стала сильно смахивать на женский портрет в спальне Сулиса. За исключением платка – так сейчас не носят.

Фануропита

Что отличает жизнь в Г реции, так это масштаб местных происшествий, а также способ их преодоления.

Василики потеряла ключи от машины.

Пожаловалась по телефону маме:

– Кажется, я потеряла ключи от машины.

Мама сообразила быстро:

– Во-первых, не признавайся! Почему сразу ты? Это мог быть кто угодно. Во-вторых, посмотри в детских игрушках. В-третьих, срочно испеки фануропиту.

В Г реции есть обычай: если теряешь что-то, надо испечь пирог – фануропиту – и отнести его в церковь. Святой Фанурий поможет найти нечаянно утраченное. Пирог с подвохом: без яиц, надо потрудиться.

По воскресеньям Василики ездит на литургию в один маленький женский монастырек. Населяют его пять старушек-монахинь. Немощные, еле ноги передвигают, но кругом идеальная чистота, что вообще женским обителям свойственно. Сразу за храмом миниатюрный огород. Симметричные зеленые грядки оттеняются сочным сангиновым грунтом. Капуста, шпинат. Перед храмом палисадник. Бледные зимние розы в горшках, раскрасневшиеся сердитые перцы, застенчивые гераньки. Зябкие лимонные деревья плотно укутаны в целлофан сверху донизу.

После службы всех пришедших угощают кофе в архондарике. Игуменья с помощницей с озабоченными лицами мечутся с подносами от кухни, где шипит примус, к столам. Обычно сервируют рогалики, но в этот раз разрезали пирог Василики, пожелав ей, чтобы найденное нашлось. Но с фануропитой вышел казус – маленький, размером с монастырский огород.

Центральный, самый нарядный стол, окруженный резными мягкими полукреслами, пустовал. Всякий входящий оценивал его взглядом и самокритично рвался к скромному диванчику в глубине. А там сестра Мариам отгоняла желающих, жестикулируя «занято». Что такое?

Оказалось, самое скромное место заранее занял себе священник. В этом мире, даже чтобы проявить аскетичность, приходится злоупотреблять служебным положением.

Отец Маковое, заняв свой спартанский уголок, отведал фануропиты и сказал Василики, что ей надо верить крепче. Он предположил, что Василики такое послушание по силам и поэтому в следующий раз он ожидает ее увидеть приехавшей в

церковь не на автобусе, а на своей машине.

Василики страшно не хотелось подводить веру отца Иаковоса, и она решила на всякий случай срочно заказать новые ключи.

Судьба, как известно, строга лишь к тем, кто верит в судьбу. Ключи сразу нашлись, как только Василики заказала новые. В жизни чудес не бывает, а вот желания сбываются, но с такими побочными эффектами, что ну их к черту и слава святому Фанурию.

Вкус времени

Мы нагрянули в гости без предупреждения, но тетю Эвридику врасплох не застать. Каждая плиточка на кухне вымыта с хлоркой и вытерта досуха пушистой тряпкой. Дверцы кухонных шкафчиков блещут чистотой. Сахар, соль, пряности разложены так красиво, как будто их собрались продавать. В щелях и уголках ни соринки, словно по ним как следует прошлись ватными палочками (скорее всего, так оно и было). В холодильнике фарш, раскатанный в пласты и замороженный. Пакеты подписаны: с мятой – для кефтедес, с корицей и гвоздикой – для кебабов, с горчицей – для бифштексов. В хлебнице кукурузные бублики с семечками и несколько шоколадных ломтиков с начинкой из орехов и апельсина, завернутых в фольгу, – к кофе.

Помидоры Эвридика моет с губкой и мылом. «Сейчас все эти удобрения страшно вредные! Надо их смывать». На плите нагревается кастрюлька с оливковым маслом, чтобы жарить картофель фри. Я вышла в магазин за вином, тетя звонит – «не справляюсь, срочно возвращайся».

Вернулась, надела фартук, начала помогать.

Эвридика, мягко извиняясь, отобрала у меня нож и сама нарезала салат: «Так быстрее». Только взялась за жарку котлет – отодвинула меня с передовой: «Масло брызгает, не дай бог обожжешься!»

Хлеб и сыр уже нарезаны. Скатерть постелена. Стоят праздничные тарелки, рюмки, салфетки придавлены вилками-ножами.

– Получается, мне и делать-то особо нечего. Зачем же я тут вам нужна?

– Теперь, когда ты здесь, мне спокойнее, – возражает Эвридика. После обеда затеяли пить кофе.

– Я варю кофе точно так же, как вы, – говорю. – Лью столько же воды, кладу столько же сахара и кофе. Даже огонь такой же, маленький. А вкус получается другой. Почему так?

– Ну, я не знаю, – задумалась Эвридика, помешивая длинной ложечкой в турке. – Хотя смотри. Я 1940 года рождения. А у каждого времени свой вкус.

Рецепт
Кефтедес

Блюд из фарша в греческой кухне очень много. Фарш, запеченный с макаронами, с сыром и соусом бешамель – так называемое пастицио. Баклажановая запеканка мусака в представлении не нуждается. Судзукакья – мясные шарики с тмином в пряном томатном соусе. Бифштексы. Кефтедес, или, ласково говоря, «кефтедакья»: жареные мясные тефтельки с мятой.

Ингредиенты:
500 г говяжьего фарша
1 луковица
3–4 куска белого хлеба, размоченного в крошку в молоке
2 дольки чеснока
1 яйцо
1 чайная ложка уксуса
немножко оливкового масла
пучок мяты, мелко порубленной
соль, перец

Варианты:
1. Вместо мяты можно положить орегано.
2. Добавить узо.
3. Добавить горчицу.

4. Можно добавить соду (на кончике ножа) – чтобы были пышнее.

• Лук следует натереть на терке, чеснок мелко порубить.

• Замешиваем фарш из вышеперечисленных ингредиентов и добавляем оливкового масла. Расскажу про крошки. Я, как уроженка известного города, не выбрасываю черствый батон. А разбиваю его на крошки в блендере и храню их в контейнере в морозилке – использую потом для скордальи (чесночный салат) или кефтедес.

• Очень важно положить побольше мяты – она должна явственно ощущаться. А то иначе могут получиться бифштексы (в которые в Греции кладут петрушку, помидор, фету). Разделение по жанрам очень строгое.

• Итак, вымешиваем хорошенько фарш, солим, перчим и ставим в холодильник на часок – отдохнуть и сцепиться молекулами.

• Потом лепим небольшие круглые шарики, слегка обваливаем их в муке и жарим на среднем огне, стараясь не зажарить…

Надежды

Набережная Фемистокла кишит рыбными тавернами. В основном это большие заведения, много двухэтажных. У входа дежурит зазывала, он же держит паркинг «только для клиентов». Публику подманивают осьминогами, развешанными за щупальца на веревке и оставленными медленно оплавляться на солнце.

Среди солидных фасадов затесалась маленькая домашняя таверна. Место угловое, некозырное, всего-то на пять столиков. Они едва помещаются на узком тротуаре, над головой опасно нависает балкон первого этажа, посетители сидят дружно и тесно, как родственники. Обслуживает официантка Афина, она же владелица, на кухне жарит-парит ее мать. Обе спокойные, грузные, одно лицо, только мать на размер крупнее.

За одним из столиков свидание. Он – в годах, но бодрится: седые волосы свежеподстрижены, от рубашки поло сильно пахнет стиральным порошком и одеколоном. Суетится, много говорит, торопится, разгоняет сам себя, как дрезина. Она – лет сорока пяти, но фактура еще девичья, талия, брючки в облипку, футболка, сумка – все салатовой юной расцветки, следит за осанкой, втягивает живот.

– Что бы мне выпить безалкогольного? – задумчиво спрашивает дама у официантки.

– Пиво, – отвечает Афина.

– Рост у меня 175 сантиметров. Идеальный, – тараторит пожилой кавалер. – Во-первых, не низкий – это красиво. Во-вторых, не высокий. Высокий человек хрупкий. Ему надо себя беречь, как жирафу. А у меня, например, этих проблем нет! У меня все в порядке.

Обстоятельно делает заказ: кальмарчики, мелкая жареная рыбешка, крабовый салат и вино.

– Я выпила бы пива, – замечает его спутница. – И поела картошки фри.

– Нет! – поднимает он бровь. – Послушай меня. Я всегда заказываю все самое лучшее. Здесь отличное вино. А картошка фри… пф-ф! Без комментариев.

– Где можно купить сигареты? – спрашивает дама. – У меня кончились.

– Вон на том углу есть киоск, – подсказывает Афина.

– Далеко это?

– Недалеко, – отвечает за Афину кавалер. – Метров триста. Беги, пока наш заказ принесут. Как раз успеешь.

Женщина поднимается и идет за сигаретами. Возвращается

напряженная, постаревшая, со сжатыми губами, умышленно, назло всему миру распустив живот.

Афина несет рыбу, кальмаров, вино. На запах, как черт из преисподней, появляется кот. Не кот, а калика перехожая. Ветеран уличных боев. Отвязанный мизерабль. На носу дрожит крупная сопля, мех скомкался и побит, как у съеденной молью бабушкиной горжетки.

Он взводит тяжелый, точно автомат, взгляд на романтический ужин. Женщина бросает ему рыбку.

– Не прикармливай! – немедленно делает замечание бойфренд. – Не видишь, какой он. Доходяга!

> СРЕДИ СОЛИДНЫХ ФАСАДОВ ЗАТЕСАЛАСЬ МАЛЕНЬКАЯ ДОМАШНЯЯ ТАВЕРНА. МЕСТО УГЛОВОЕ. НЕКОЗЫРНОЕ, ВСЕГО-ТО НА ПЯТЬ СТОЛИКОВ. ОНИ ЕДВА ПОМЕЩАЮТСЯ НА УЗКОМ ТРОТУАРЕ, НАД ГОЛОВОЙ ОПАСНО НАВИСАЕТ БАЛКОН ПЕРВОГО ЭТАЖА, ПОСЕТИТЕЛИ СИДЯТ ДРУЖНО И ТЕСНО, КАК РОДСТВЕННИКИ

– А может, он в последний раз ест! – едко отвечает женщина. Демонстративно отставляет бокал, закуривает, отвернувшись в сторону.

Мужчина жует кальмара, о чем-то думает.

– Ты знаешь, – наконец говорит он. – Я понимаю, у меня много минусов. Но зато я веселый. И у меня никогда – слышишь? ни-ког-да! – не будет депрессии! Ну хочешь, я куплю тебе пива и картошку фри?

Салатовая женщина опирается на локоть. Смотрит, как ветер раскачивает мертвых, обезвоженных солнцем осьминогов. Человеку проще, его восстанавливают надежды.

– Мама! Один безалкогольный «Амстел» и картошку фри на третий столик! – кричит на кухню Афина.

Рецепт
Осьминог с макаронами

Любимый домашний греческий вариант приготовления осьминога. Не от охотника, который схватил его на дне моря, отбил о камни и обжарил на огне, а от мамы, добавившей сладкий томатный соус и макароны – чтобы понравилось детям.

Ингредиенты:

Осьминог (1 кг)

500 г коротких, маленьких макарон
2 мелконарезанные луковицы
3-4 зрелых помидора или томатной пасты
кофейная чашечка белого (или красного) сухого вина
оливковое масло
соль, перец
2 лавровых листа
палочка корицы (необязательно)
пучок петрушки

• Чистим осьминога, удаляем ему клюв. Нарезаем на кусочки – размером примерно 4 сантиметра.

• Хорошо промываем и обсушиваем кусочки осьминога.

• Нагреваем оливковое масло, обжариваем крупно нарезанный лук, выкладываем кусочки осьминога. Пассируем 3–4 минуты. Гасим вином, кладем перетертые помидоры или томатную пасту, добавляем также две чашки горячей воды.

• Кладем петрушку, лавровый лист, соль – осторожно, так как осьминог сам по себе соленый от морской воды. Варим осьминога до мягкости.

• Когда кусочки осьминога станут мягкими, добавляем горячей воды (если есть необходимость) и закладываем макароны.

• С этой минуты не оставляем кастрюлю без внимания.

Постоянно помешивая, доводим макароны до готовности.

• Подливка должна быть густой, неводянистой.

Арес

В Греции очень мало породистых собак. Не пользуются спросом. Для охраны дома, бывает, привлекают чистокровных кавказцев, да и то нечасто. В основном забирают шмурдяков с улицы и из приютов. Наша знакомая, Маро, бывшая оперная певица, сейчас на пенсии. Вдова уже пятый год. Человек она волевой, дисциплинированный, поэтому дни проводит непраздно: йога, канал «Меццо», занятия немецким. Но есть же еще и ночи, карцер одинокого человека.

Друзья посоветовали Маро завести собаку – все-таки живая душа рядом. Так как Маро – дама элегантная, планировали подарить ей забавную амишку из пет-шопа. Обсуждались кандидатуры «собаки в сумку»: шпиц, такса, пекинес, чихуахуа…

Но жизнь повернула все иначе. Однажды Маро поехала в гости к подруге в Кьято. И вернулась домой не одна – с собакой. У подруги были соседи – семья с двумя девочками. Отец потерял работу, поэтому они продали дом и уехали, а двух своих дворняжек просто оставили запертыми на дворе. Собаки пробыли одни неделю, потом вызвали полицию, чтобы открыть ворота. Одного пса взяла Маро, а второго – женщина-полицейский.

Собака была похожа на таксу, шпица, чихуахуа и пекинеса одновременно. Сам с ноготок, зубы наружу. Нос длинный, глазки пуговками. Характер при этом неустрашимый, как у убийцы. Имя дали соответствующее: Арес.

Сначала Арес был дик и никому не доверял. Покусал сантехника, инженера из компании мобильной связи, домоуправа, слесаря, которого Маро подрядила починить сломанную ножку у кровати, – тот легкомысленно открыл дверь в спальню, где располагался Аресов алтарь: его игрушки и плюшевое гнездо, которое он занимал на время сиесты. Маро кусал четыре раза. Один раз прокусил руку так, что она сама не смогла остановить кровь и вызвала «Скорую». Пока ехала, чуть сознание не потеряла. Друзья обеспокоились, намекнули Маро – может, лучше Ареса кому-нибудь отдать? Раз он не приручается. Маро и слышать не хотела. Люди его обидели, объясняла она, а второй раз, говорила она, даже змея не жалит.

Однажды Маро возвращалась с Аресом из магазина, открывала ключом дверь в парадную. Откуда ни возьмись выскочил мужик, оттолкнул Маро и попытался заскочить в дом. Арес-«челюсти» не растерялся. Мгновенно влип грабителю в ногу. Мужик замешкался, а Маро успела схватить Ареса под мышку и захлопнуть дверь.

Прошло время, Арес пообмяк, освоился и привык. На прогулках выискивает девочек и заигрывает с ними – Маро думает, что они напоминают ему его бывших хозяек. Дома «работает»: сидит под дверью, шумно нюхает, фыркает, анализирует информацию. Если проходит сосед, Арес молчит. Если идет кто-то незнакомый, то он лает. И как лает! Будучи по природе лирическим тенором, он меняет тембр и гавкает злобным притворным басом. Маро восхищается:

– Лицедей! Шаляпин!

– Довольна ты? – спрашивают друзья. – Искала собачку для души, а этот твой бог войны только и ищет, кого ему взлупить. Кусается. Никого не любит.

– О, вы ошибаетесь! – возражает Маро. – Он не бесчувственный. Видели бы вы, как он играет на улице с девочками! Мой Арик умеет прощать. А это, знаете ли, сложнее, чем любить.

Тайный рай

У входа на рынок цыган продает двадцатикилограммовые арбузы. Цена за штуку – два евро.

За фургоном с передвижной жаровней расставлены потертые пластиковые столики. Под зонтиками, в тени, сидят мужчины: с круглыми животами, бесстрастные, как фигурки нэцке. Они медленно едят жареное мясо, пьют пиво и ципуро – виноградную водку.

– Эй, Ефимий! – кричит здоровенный румяный парень. – Хочешь еще пива?

– А ты угощаешь? – отзывается с другого конца Ефимий – веселый толстопузый дедушка.

– Стал бы я иначе спрашивать! Эй! Принесите ему пива и ципуро!

Ефимий прикасается губами к пиву, делает румяному парню жест, каким приветствуют друг друга автомобилисты, уступая дорогу, и продолжает прерванный монолог:

– Был я недавно в одном ресторане… недалеко от Евангелизмоса… Замечательнейший ресторан! Уникальный!

– Что же тебе там так понравилось?

– Оливковое масло! Вкуснее в жизни ничего не ел! Ведь что, в сущности, нужно человеку? – задает риторический вопрос Ефимий. – Не так уж много. Пиво, мясо и сигарета после. Вот и все! Жаль, что я не могу получить этого дома… М-да… Но, к сожалению, жена тоже нужна человеку…

В маленьком магазинчике с честолюбивым названием «супермаркет» продаются помидоры и огурцы, персики, детские игрушки, вино в пластиковых бутылках, мячи, длинные грозди винограда, надувные круги, пляжные полотенца, сачки, свежий хлеб, пластинки от комаров, жестяные банки с оливками в рассоле. В оливки воткнута шумовка.

Веснушчатая англичанка с длинными, как у цапли, ногами берет багет и сигареты.

– Запиши на мой счет! – говорит она хозяину магазина Димитрису на ломаном греческом.

– Неужели иностранка живет в деревне? – спрашиваю у него. – Я думала, она туристка.

– У! Давно уже. Купила дом, сначала бывала только летом. А теперь раз в два года уезжает маму навестить. Привыкла.

На столбе рядом с церковью объявление о совместных сороковинах Екатерины и Йоргоса Константопулосов.

– Они что? Умерли в один день? Как в сказке?

– Ну, не в один. Сначала она, а он потом. На следующий день. А что особенного? У нас тут многие так.

Исполинский арбуз оккупировал холодильник. Он везде, на всех полках. Мы едим его утром, днем и вечером, но он не кончается. Арбуз выжил нас из дома. Ужинать идем в таверну. Она называется «Здравница души».

Владелец здравницы, Никое, как раз ставит ягнятину на угли. Его жена Аспасия смотрит телевизор. Посетителей нет. Только за одним столиком нога на ногу сидит деревенский попик, папа Христос. Тощий, в стареньком выгоревшем подряснике, волосы завязаны в хвост. Пьет пиво, курит сигарету.

– У вас священникам не запрещено курить?

– А что они – не люди? – удивленный вопросом, поднимает плечи Никое. – У него сегодня аж две панихиды было. Во-первых, Констан-топулосы – хорошо еще, что вдвоем отчалили, и еще одна бабуля, старая Фильо. Утомился, понятно.

Едим на улице. Смотрим в ночное небо – архив человеческой мечты. Молочные капли звезд вскормили не одно поколение надежд. Где-то рядом нежным журчащим сопрано поет лягушка – греческий соловей.

Крупные жуки, закованные в зеленую броню, делают вираж и демонстративно, с громким стуком падают на спины. Мы пробуем поднимать, но реанимация бессильна: пришло их время, а на миру и смерть красна.

Стандартный греческий пленэр: пожилые оливковые деревья с растрескавшимися артритными стволами, красные и белые

олеандры, размашистые сорные кусты розмарина по пояс.

– Все греки обязательно сажают оливки и виноград! – замечаю я.

– Но здесь больше ничего и не растет! – оправдывается Никое.

Обсуждаем погоду: на острове дуют сезонные ветры. Странное ощущение: от солнца жарко, от ветра холодно. Солнечные лучи и студеный воздух равномерно обжигают кожу. У августовского ветра красивое имя: мельтемья.

– А мы называем его просто «радость домохозяйки»: белье-то сохнет за пять минут! – замечает Аспасия.

– Паисий Святогорец учил здоровому питанию, – наставительно произносит папа Христос. Он захмелел, и ему хочется поговорить. – Нельзя мясо, кофе, алкоголь, жареное, жирное.

– А что он понимал в еде? Он ведь монах, – удивляется Никое, ворочая ребрышки на огне.

– Он не просто монах, он аскет!

– Ну вот!

– Аскет лучше всех разбирается в наслаждении! Потому что он не гонится за ним.

Время замедляется, сгущается в длинные фиолетовые тени под кипарисами, коротится в концентрических кругах перламутровой изнанки раковин, которыми Аспасия украсила столы. Хронос, который неразборчиво, как хомяк, пожирал своих детей, давно мертв.

А папа Христос шумно хрустит горячими, пахнущими сладким жирным дымом ягнячьими косточками.

– Я же не святогорец, – сокрушенно качает он головой, подбавляя в стакан пиво. – Плохо понимаю в наслаждении. Ем что попало. Ем как грешник – руками. А что – всем, что ли, в рай? Мне не нужен рай! Мне и в Греции хорошо.

Настоящий мужчина

Разговариваем с другом. Я размышляю вслух:

– Вот вы, греки. У вас много так называемых «настоящих мужчин». Отлично водите машину, мотоцикл. Ныряете, как дельфины. Накачаны, начитаны. На весь мир прославились виртуозным средиземноморским сексом. Печетесь о балансе эмоций и интеллекта, как старородица о первом ребенке. По русским меркам – практически не пьете. Умеете поддержать беседу и танцевать. Но почему, почему среди вас так много холостяков? Как вам удается сохранить свободу? Как получается, что вы не женитесь?

Друг помялся. Посмотрел на потолок, вздохнул.

– Ну так… Мама не разрешает!

Тост

Два грека из Афин расхваливают свои районы. Прямо не на жизнь, а на смерть. Перебрали все возможные критерии: транспортная доступность, таверны, расторопность районной администрации, порядок сбора мусора, тишину, безопасность… То один кроет, то другой. Никто не может одолеть. Истощив прозу, развернулись к поэзии.

– А какие у нас красивые названия улиц! Улицы Сократа, Эола, Эврипида…

– Пф! Ну и что! Зато в нашем районе есть тупик Александра Македонского!

* * *

Окружающий мир формально тождественен для всех. Мы видим одни и те же деревья, одно и то же небо. Монтаж земли давно закончен. Набор свойств, присущих предметам, конечен. Но когда начинаешь учить иностранный язык, обнаруживаются неочевидные качества вещей. То, что важно для русского, грек даже не замечает. И наоборот. Так человеческое слово ежедневно переверстывает мир.

Продавцы на рынке оглушают распетой колоратурой:

– Берите груши! Самые лучшие, стальные груши! Свекла – майская! Черешня – хрустящая, на зубок! Абрикосы коринфские – мед, мед, мед! Клубника – только мелкая! Пробуйте огурцы! Пробуйте огурцы – чистый сахар!

– Исключительные помидоры! Не нужно покупать! На них можно просто смотреть!

У исключительных помидоров очередь. Продавец мечется: взвешивает, принимает деньги, дает сдачу, ведет диалоги, удерживает клиентов – кого взглядом, кого ласковым словом, кого тормозит властным жестом – так дирижер дает знак скрипкам. Мокрый, как переводчик-синхронист под конец смены.

– Давай взвешу, что там у тебя, девочка.

Я привыкла к тому, что из пожилой тридцатилетней петербургской женщины превратилась здесь в сорокалетнюю греческую девочку. Не возражаю. Машинально протягиваю свой мешок с помидорами.

Меня опережает шестидесятилетняя дама, соседка по очереди.

– Извините, – говорю, – я подумала, что…

Дама смеется, довольная.

– Да! Я девочка!

– Тогда кто же я?

– А ты еще вообще не родилась!

* * *

Греки в церкви ведут себя раскованно: женщинам можно в брюках. Платки не требуются. Мужской пол нарядный, в костюмах. Почти всю литургию публика сидит. Когда исповедоваться – решают сами. Определяют по совести: согрешил – не согрешил.

В записках о здравии и об упокоении такой же скандальный либерализм.

Православные Ирини, Георгии и Фотини соседствуют с языческими Афиной, Пенелопой и Менелаем.

Рядом с типографским «о здравии» ручкой дописано: «За удачу и успех».

А в конце списка имен: «И за всех друзей».

Группа русских паломников (женщины в юбках в пол, мужчины, заросшие бородами) вникает в записки, переводчица объясняет, что и как.

– Да это не молитва! – недоумевает один из паломников. – Это… Это же тост!

Старухи

Старушка в кафе разговаривает с приятельницей. Пылко закидывает голову. Энергично дирижирует сухими руками, крепко обтянутыми морщинистой желтой кожей. Пальцы у нее мозолистые, с длинными острыми ногтями. От куриных лап руки отличают ярко-красный маникюр и золотые кольца, нанизанные одно на другое. Старушка разговаривает с приятельницей, но роль ее визави чисто номинальная – она здесь, чтобы подавать диве реплики. Ответы на ее тихие вопросы заглавная старушка расшаривает на всю аудиторию кафе. Соседние столики притихли и навострили уши.

– Бу-бу-бу, бу-бу-бу? – что-то спрашивает невнятная приятельница.

– А я никогда не говорю свой возраст! – резко, как пятичасовой петух, взрезывает тишину старушка. – Я говорю так: мне восемьдесят минус два. Кому нужно – поймет! И тебе не советую признаваться!

Еще один неразличимый вопрос заглушает картечь ответа:

– Нет! Я не бросила курить! И не подумаю. Ты что? Ну, проживу я не до ста лет, а до девяноста шести, кому какое дело. И путешествий не боюсь. В прошлом году – Москва, в этом Сицилия. Подумываю о Тоскане. Не боюсь загадывать. И это ты давно не видела, как я танцую!

Приятельница, судя по всему, возражает. По-прежнему степенно и неслышно. Старушка, задиристо качнув крупными рубиновыми стеклами в ушах, азартно выкрикивает:

– Нет! Ты не права. Не это главное, что я все это могу. Главное, что я всем этим НА-СЛАЖ-ДА-ЮСЬ!

Рецепт
Равани

Равани – сладкий десерт, известный и любимый туристами. В его основе – мука и манка, и он пропитан ароматным сиропом. Его часто можно встретить в летних кондитерских.

Ингредиенты:

чайная чашка с горкой манки
чайная чашка с горкой сахара
чайная чашка с горкой муки
с разрыхлителем

2 чайные ложки разрыхлителя
чашка молока
½ чашки сливочного масла
3 яйца (вынуть за полчаса до
приготовления из холодильника)
½ чайной ложки соли
ваниль
мастиха (см. примечание) или цедра лимона

Сироп
3 чашки сахара
2,5 чашки воды
сок лимона
цедра лимона
ванилин

• Смешиваем муку, манку и сахар. Взбиваем масло с сахаром, добавляем желтки и продолжаем взбивать. Добавляем, помешивая, по очереди муку, молоко, цедру, снова молоко.

• Взбиваем белки с солью до мягких пиков. Вмешиваем в тесто – аккуратно, но настойчиво, чтобы распределить их равномерно.

• Выкладываем тесто в смазанную маслом форму и выпекаем на 180 ˚С от 45 минут до часа.

• Готовый равани оставляем остывать. Как только остынет – разрезаем его на ромбы.

Сироп

• Смешиваем все ингредиенты и кипятим на медленном огне не менее 4 минут (и не больше 7). Потом горячий сироп – ложку за ложкой, потихоньку – льем в равани и оставляем, лучше на ночь – впитаться.

• Украсить равани можно лепестками миндаля, грецкими орехами. Подавать с шариком греческого мороженого каймаки – того, что пахнет елочкой.

Примечание: мастиха – это смола, которую собирают с дерева фисташка масличная. В Греции эти деревья растут на острове Хиос.

Мастиха обладает ранозаживляющими и бактерицидными свойствами и приятным хвойным запахом. В Греции из нее делают недорогое вино – рецину, жвачку, кладут в выпечку.

Имена

Умора с этими греческими именами. Или, выражаясь по-гречески, катавасия. С одной стороны, в ходу фамильярные сокращения: Попи (не буду держать интригу – это Пенелопа) и прочие Тула, Лула, Кула, Кики, Того.

Однако уменьшительно-ласкательно называют здесь в основном взрослых. А детям, этим крохотулечкам, этим малипуськам, достаются почему-то полноразмерные Катерина, Василис, Александр и Адонис.

Громкие имена античных богов разошлись в розницу. Половина страны – Георгии и Катерины, а вторая – Аристидисы, Фемистоклы, Данаи, Андроники, Электры, Ясоны. Впрочем, язычники сосуществуют с христианами мирно, в духе античной толерантности. Под шумок празднуют именины в августе в День всех греческих святых.

Греки относятся к именам со вниманием:

– Нравится мне твое имя, Менелай!

– Почему?

– Понимаешь, оно как-то насыщает рот.

На пляже услышала резкий, взволнованный женский крик:

– Орфеас! Где твой брат?! Немедленно найди его!

Сердце упало, оглянулась… Орфеас, коротконогий терьер, упругий, как теннисный мяч, высунув язык, мчался по пляжу в поисках своего братца.

Я спросила у хозяйки:

– Простите. Можно узнать, как зовут брата Орфея?

Оказалось, Гермес. То-то он так быстро бегал и так профессионально исчезал.

Лучший случай был только в овощном отделе супермаркета. У весов скопился народ, и продавщица, не справляясь с очередью, раздраженно воскликнула:

– Когда уже Одиссей придет? Мне его что – двадцать лет ждать? Я ему не Пенелопа!

«Наши предки почитали богов и никогда не давали смертным их имена. Никаких Посейдонов и Зевсов! – разъясняют греки. – Обращаем внимание, что эта традиция действительна и в наше время, то есть сейчас, когда мы принадлежим к православию. Друзья, пожалуйста. Уважайте традиции!»

Имена – это история, которую здесь чтут не меньше, чем религию.

Никаких Посейдонов и Зевсов!

Агора хранители будней

– Когда же будет анчоус? – спрашиваю у Мины. – Уже вторую неделю в рыбный день бубс, сколько можно.

Мина убирает в сторону руку с дымящейся сигаретой.

– Трудные времена настали для анчоуса, детка, – скорбно поджав губы, медленно произносит она, как бы погружаясь в тяжелые думы о судьбах анчоуса. – Вчера было полнолуние, со следующей недели обещают дожди – а он всего этого ой не любит! Не выходит поиграть.

Старик ведет за руку внука вдоль прилавков. Учит его говорить:

– Помидоры, брокколи, цветная капуста, шпинат. Скажи, малыш, брок-ко-ли!

Вспомнила, как сто лет назад на экскурсии в Китайском дворце в Ораниенбауме одна юная мама сказала, обращаясь к своему ребенку – крохотной козявочке, висящей у нее на груди в кенгуренке:

– Сыночек, скажи: де-сю-де-порт! Ну, повтори, зайка! Де-сю-де-порт!

Критянин Манолис, этот усатый пузан, торгующий помидорами, совсем распоясался. Он и раньше закусывал полнокровно – сыр, мясо, ракия – прямо рядом с торговлей, но сегодня превзошел сам себя. Перед ним высокая, как ель, бутылка кьянти, оплетенная соломкой, и обширная кастрюля. Он снимает с кастрюли крышку, достает горячее ягнячье ребрышко, перемещает его в рот, аккуратно возвращает крышку на место. Делает основательный глоток вина. (После такой пищи непременно нужно выпить, иначе на тот свет недолго отправиться.)

– Приятного аппетита, – говорю ему, расплачиваясь за помидоры. – Как вы это все совмещаете?

– Другого выхода нет, – строго отрезает Манолис. – Голодный человек ни к чему не пригоден. Он даже плакать не может, не то что работать!

Продавцы горлопанят оглушительно, заливисто, словно форейторы, разгоняющие семерку лошадей на бешеную скорость.

– Даром отдаю, даром, – бия себя кулаком в сердце, надсаживается торговец рыбой Прокопий. – Пусть скажут, что я подлец, пусть скажут, что я гад, пусть вором меня назовут (текст неожиданно вызревает в шансон), но верьте – я отдаю рыбу даром! Заргана по два евро за кило!

– Покупайте! Покупайте, – антифонно гремит его конкурент

из лавки напротив. – Берите рыбу, у кого есть дети. А у кого нет – идите домой и делайте детей!

Возвращаюсь с рынка в веренице таких же, как и я, людей, нагруженных сумками. Чтобы срезать, сворачиваю на платформу железнодорожной станции Агиос-Стефанос. У идущего впереди мужчины рвется мешок, из него выкатывается крупное красное яблоко и падает на пути. Мы останавливаемся, смотрим вниз. Яблоко наливное, румяное и золотистое, не яблоко, а сказка Пушкина. Поезд придет только через час, платформа низкая.

– Достать вам его? – предлагаю.

– Вы знаете, нет, – отказывается он широким жестом. – Я бы его сам достал и подарил вам, как… как Парис Елене. Но… как бы чего не вышло. Неприятные прецеденты уже были. Давайте притворимся равнодушными.

Каждый день записываю одно и то же: уличные сцены, быт, рынок, рутину, обиход, уклад, прозу, житейские мелочи, всех этих ларов и пенатов, ангелов – хранителей будней, и остановиться не могу. Не могу притвориться равнодушной.

Как можно этого не знать!

Сегодня пятница, а значит, в Агиос-Стефанос приедет передвижной рынок. Клубника уже отходит, продавцы в излюбленной греческой манере переигрывают, чуть ли не на колени становятся, почти рыдают, хватают за руки, умоляют купить. Хвалят ягоды фанатично, без памяти, как любящая мать ребенка, показывают пластиковую коробку со всех сторон – справа, слева и обязательно низ. Ни одной подгнившей или незрелой.

Продавец зеленой фасоли (замусоленный и неопрятный, как бородавочник) кричит:

– Хозяйки!! Попробуйте мою фасоль. И если найдете слаще, то позвоните мне! Я жду! Пока никто не позвонил! Всю жизнь один, как дурак, и все из-за этой фасоли…

Маленькие дыни с Крита пахнут медом, сочные, но еще не очень сладкие, все-таки апрель. Хрупкий старичок в старомодной летней шляпе твердо говорит супруге:

– Сначала мы пройдемся один раз и купим все, что надо, а потом пройдемся еще раз и купим все, что нам нравится.

– Смотрите, – объясняет продавец сомневающейся покупательнице. – Смотрите, все очень просто. Помидор должен быть красный. Помидор должен быть сладкий.

– Чем же он тогда отличается от клубники? – усмехается покупательница.

– Телом и запахом!

Я покупаю клубнику, дыню и салат. Салат исполинский. Похож на бревно. Весит как доношенный младенец, у меня немеет рука его тащить. Дома он не влезает в холодильник, растопыривает негнущиеся листья, борется как Иван-царевич, которого Яга сажает в печь. Успокоился, только когда занял целую полку.

– Мой каждый лист отдельно! – инструктирует меня дедушка. – И просматривай его на свет!

– Мыть я понимаю. А просматривать зачем?

– Чтобы не пропустить улиток! – пожимает плечами дедушка. – Как можно этого не знать!

Да, действительно.

Рецепт
Благовещение. Бакальярос

Греки, верные своему строгому пищевому канону, каждое Благовещение едят одно и то же ритуальное блюдо. Но не могу сказать, что оно им наскучило – уж очень оно вкусное. Это треска, пожаренная в кляре, с чесночным соусом.

С соленой треской греков познакомили англичане – опытные мореплаватели. Они же научили греков жарить рыбу в кляре.

Блюдо полюбилось и прижилось. Теперь в народном сознании оно прочно ассоциируется с одним из главных христианских праздников.

Ранней весной капризное море не всегда снабжало греков свежим уловом. А Благовещение – это, как известно, один из двух дней в Великом посту, когда разрешается есть рыбу.

Поэтому соленая треска стала наиболее вкусным и удобным решением праздничного благовещенского меню.

Кроме того, бакальярос – знаменитое фирменное блюдо афинских таверн и любимое блюдо философа Иммануила Канта.

В Греции треска продается засоленной, поэтому ее надо отмачивать примерно двое суток, постоянно меняя воду. Затем следует высушить и разрезать на куски.

Заранее, с вечера готовим тесто для кляра.

Ингредиенты:

300 г светлого пива (лагер)
300 г муки
1 столовая ложка соли
1 столовая ложка сахара
яйцо – опционально

• В глубокой миске смешиваем муку, соль и сахар. Делаем воронку и заливаем в нее пиво, постепенно замешивая тесто. Надо помнить, что консистенция кляра жидкая, но не водянистая. Кляр должен быть достаточно густым, чтобы хорошо держаться на рыбе. Количество муки и пива всегда можно выровнять. Кстати, сахар нужен для красивого цвета кляра. Яйцо превращает блюдо в скоромное, но с ним кляр становится более пышным.

• Ставим кляр на ночь в холодильник.

• Разогреваем оливковое масло, макаем куски рыбы в кляр и обжариваем до золотистого цвета. Для того чтобы кляр не прилип ко дну сковороды, каждый кусок опускаем в разогретое масло на вилке и держим на весу некоторое время – пока кляр не «схватится».

Рыба готовится быстро, а вот качество обжарки кляра зависит только от вашего вкуса. Он может быть воздушный и нежно-золотистый. А можно сделать его более румяным, с хрустящей корочкой.

Скордалья тоже готовится с вечера. Для ее приготовления нам необходим блендер. Традиционная скордалья – это перетертый хлебный мякиш или картофельное пюре с чесноком.

Ингредиенты:
3-4 дольки чеснока
2 чайные ложки уксуса
5-6 кусков черствого белого хлеба
щепотка соли
6 столовых ложек оливкового масла

• Очищенные дольки чеснока, замоченные и отжатые куски хлеба, уксус и соль закладываем в блендер. Перемалываем, добавляя по капельке оливковое масло. Должна получиться кремообразная масса, консистенцию можно выровнять, добавляя воду или хлеб.

Альтернативный вариант:
5–6 картофелин
3–6 долек чеснока
сок одного лимона
щепотка соли
4–6 столовых ложек
оливкового масла

• Кладем в блендер очищенные дольки чеснока и измельчаем их с половиной лимонного сока и солью. Затем добавляем 3 чайные ложки воды, в которой варилась картошка, и 1 столовую ложку масла. Взбиваем.

• Продолжаем добавлять каждую картофелину таким же образом.

• Если смесь кажется вам слишкой жидкой, кладите только масло, без воды.

• Попробуйте и добавьте масла или лимонного сока по вкусу.

Совет: сварите побольше картошки, чтобы иметь возможность варьировать вкус и консистенцию.

Новый урожай

– Апельсины и мандарины нового урожая! Нового урожая! – поднимая в сопрано последнюю фразу, зазывает покупателей опрятная старушка в фартуке и очках. Протягивает мне желтый полиэтиленовый мешок. Принимаю, кладу в него мандарины.

– Нового урожая – это значит совсем-совсем новые, – конфиденциально опускаясь на полтона ниже, поясняет мне старушка, очевидно, не надеясь на мою сообразительность. А может, ее разбирает вечно переливающаяся через край родительская гордость, которая появляется на свет вместе с новорожденными текстами, фруктами, детьми.

Анчоус исчез. На прилавках только зимняя рыба: сардины, «земляничный» пагелл, который и в самом деле розовый, как молодая заря, смарида, просфигаки. Интернет разъясняет, что просфигаки – это нитеперый налим, или бородатая мерлуза. Название так и просится в гекзаметр. Нитеперый налим, серебристой сверкнув чешуею… Покупательница, пожилая гречанка с уложенными в высокую прическу и крепко залитыми лаком кудрявыми волосами, в юбке благонравной длины ниже колена со шлицей и в классическом пиджаке, пристально осматривает каждую рыбку, которую продавщица кладет в бумажный кулек.

– А это что такое? – вдруг восклицает она, тормозя процесс. Указывает перстом на рыбу, у которой из спины вырван заметный кусок мяса.

– А это ничего… – успокаивает ее продавщица. – Это просто ее другая рыба укусила… Ну, хотите, я это отрежу, чтоб вам приятно было?

Зашла к Манолису за помидорами. Столик пустой: сегодня ни вина, ни ракии, ни ребрышек, ни оливок, ни сыра, ни-че-го. Только стопка салфеток придавлена морским камнем в дырках, чтоб не улетела. Манолис в трудах, собственной персоной за прилавком.

– Как это вы сегодня без закуски? – спрашиваю у него.

– Так ты поздно пришла! Мы уже позавтракали.

– Ассортимент, качество и свежесть! – простреливает ухо прокуренное фортиссимо торговки баклажанами и перцами.

Прошу кочан салата у смуглого продавца, паренька из Пакистана. Он долго копается в груде зеленых листьев, отмеряя на ладони салат покрупнее, с сосредоточенным выражением апостола Петра, взвешивающего человеческие грехи.

– Кабачки премиум! Вип-кабачки! Кабачки класса «люкс»! Скажи спасибо, что наслаждаешься и не платишь из-за них налог на роскошь! – кричит фермер. Невольно представляю себе витрину Елисеевского магазина, где в витрине вместо устриц, черной икры и макарунов – греческие кабачки класса «люкс»…

На яблочном прилавке рассыпался рог изобилия. Яблоки сложены пирамидами: зеленые глянцевые, зеленые «шагре» в мелкую точку, твердые красные с попками, сладкие шершавые из Триполи. Одна пирамидка стоит отдельно. На ней табличка: «Яблоки для настоящих леди».

– Что это яблоки для леди?

– Это такие яблоки… Как сказать… Ты их спросишь, а они тебе ответят!

Уличный рынок разговаривает метафорами, как поэт. И каждый раз они другие. Только ходи и собирай новый урожай. Совсем новый.

– Анчоус сегодня маленький, – извиняется Мина. – Пардон.

– Ты здесь ни при чем! – отпускает ей грехи господин Янис,

постоянный Минин покупатель. – Это рыбак виноват. Зачем не пожалел дитя? Какой в нем смысл? Тем более сейчас время рики. – Янис показывает на вытянувшуюся на полприлавка рыбу: твердую, с круглыми, стальными, как у снаряда, боками. – Кстати, заверни-ка мне ее, Мина. Буду делать византийскую закуску.

Мина берет рыбу вертикально за хвост, как меч.

– Это какую?

– Лакерду! Только рики, соль и оливковое масло. Ну, и газета с веревочкой – запаковать. Рецепт древний, как… как греческая комедия!

Ошалевшие от сообщаемого запаха осы танцуют над рыбой пьяный вальсок.

– Ты понежней с малышом, – советует мне Мина, набирая в совок анчоуса.

– Это как?

– Так же, как и с людьми.

– В смысле?

– Жарь, но умеренно. Не перегибай палку!

Прокопий прочитал письма Александра Македонского, которые тот писал маме и своему учителю, Аристотелю. Кричит через прилавок продавцу винограда:

– Вот как ты думаешь, Ставрос, чего хотел добиться Александр? Какая у него была цель?

– Завоевать мир.

– А вот и нет! Он хотел увидеть край света! Понимаешь?

– Не особо.

– Я тоже. Потому-то мы и не великие. Не умеем формулировать. Эх! – сокрушается Прокопий. – Говорят, что у Александра даже пот пах приятно. Святой человек! Ладно. Пойду за вином. Тебе принести?

– Да, – оживляется Ставрос.

– Какого цвета?

– Госпожа Федра, – дает мастер-класс торговец критскими продуктами: улитками, гравьерой и ракией. – Сейчас я научу вас определять вкус сыра с одного взгляда. Я знаю способ, как это сделать не пробуя. Чем больше дырок – тем сыр слаще. А если у него бока слитные и обрывистые, как у скалы, то сыр, скорее всего, пикантный.

– А как узнать, насколько он пикантный? – интересуется госпожа Федра.

– Для этого… для этого его надо попробовать.

– Берите яблоки! – предлагает продавец.

– А они не кислые?

– Как они могут быть кислыми?! Это же фрукт Афродиты!

Осеннее небо все еще горячее. Ветер то гудит басом, то сипит, словно простуженный.

– Не люблю рынок в межсезонье, – говорит госпожа Кики своей соседке Домне, с которой они каждую пятницу ходят вместе на рынок. – Летние фрукты отошли, зимние еще не появились. Скудно!

– Что ты! – удивляется Домна. – А для меня это самое благоприятное время года!

– Почему?

– Идешь налегке и разговариваешь без помех!

Молитва Сократа

Древний поэт описывает нимфу: «Белее творога», «Нежнее, чем ягненок». Стихотворец, понимающий в эпитетах съедобного рода, во-первых, никогда не устаревает, а во-вторых, вызывает острое желание с ним подружиться.

– Мам, ну куда нам столько персиков! – укоряет девушка. – Купи хоть немного нектаринов.

Мама спохватывается:

– Сама не знаю, что со мной. Хочу нектарины, а рука продолжает брать персики!

Рыночные прилавки с виноградом расположены друг напротив друга. Один из продавцов начинает певческий агон: берет в обе руки виноградные гроздья и кричит бесплотным и резким, как лезвие, тенором:

– Я – Дионис! И Дионис говорит вам, люди: вставайте с диванов, кроватей и кресел и займитесь настоящим делом! Смотрите, что у меня в руках: это же настоящий янтарь! Сталь! Шедевр!

Все вокруг хохочут над шедевром.

«Дионис» смотрит на конкурента с торжеством победителя: «Парируйте, если сможете».

Конкурент – тихий, неартистичный, но соперник сильный. Выжимает мускулом воли из времени продолжительную искусную паузу. И делает негромкую, но победную схолию:

– Зато у меня без косточек.

Англичанин Филипп, длинноногий, как кузнечик, в энтомологической набоковской панамке, рассеянно выбирает арбуз. Но больше, чем арбуз, его интересует разговор с продавцом.

– Вот вы с Пелопоннеса… Я как раз сейчас туда собираюсь в отпуск… Говорят, в этом году там много опасных пауков. Например, «черная вдова». Это правда?

– Конечно, нет! – отмахивается продавец.

– Но почему?

– Да потому, что мы их всех давно выдали замуж. Приезжайте!

– Есть анчоус? – спрашивают в лавке Мину.

– Не. Он в отпуске: купается. Берите сардину. Она такая хорошая, такая хорошая, как… как мама!

Рядом гремит спор о том, какой лимон лучше: летний или зимний. Спорщики в конце концов успокаиваются на максиме, удобной для обоих: любой лимон – от многих болезней врач.

– Здесь плохо пахнет, – тревожно говорит пожилая дама, чья идеальная, без жиринки, фигура и хорошая улыбка говорят о том, что она всю жизнь тщательно занималась собой: не только заботилась о наружности, но и по возможности развивала душу.

– Чем же вам здесь пахнет, мадам?

– Здесь пахнет солнцем!

Солнце меняет и качество звука. Раскаляет голоса, и они, как пожар, обжигают слух.

Рыбник Прокопий сегодня не за дирижерским пультом. Он сидит на поребрике, изрядно уставший от солнца и вина, пытается заткнуть бутылку пробкой. Пробка распухла, как бабушкина нога: никуда не пролезает. Манолис, товарищ Прокопия, унывает:

– Нет. Точно не сможем закрыть. Неразрешимая проблема. Прокопий длинно смотрит в небо. Усмехается:

– Ща все сделаем. Так. Чему нас учил Александр Македонский? То, что ты не можешь разрешить, всегда можно разрубить. Давай сюда нож! Подпилим пробку.

Глядя на них, вспоминаю личную молитву Сократа:

– Милый Пан и другие здешние боги. Сделайте меня лучше внутренне. Ведь внешне здесь и так все невыразимо прекрасно!

В июле

Июльские ночи можно описать одной фразой: спим с открытыми балконными дверями.

В полночь оцепеневший, зацементированный зноем воздух начинает двигаться, распадаться на сквозняки, распускаться на запахи – травы, ночных цветов, влаги. Но все равно душно.

– Жара, так. Ну а когда же ей еще быть, жаре, если не в июле? – примирительно рассуждает дедушка. Старость нежна к компромиссам.

Утро в нашей деревне начинается с того, что в шесть утра на работу отбывает господин Софоклис, в семь госпожа Артемис деликатно шуршит шинами своей старенькой «ауди», в восемь уезжает последняя соседка – Дора; ее офис недалеко, поэтому она может себе позволить позавтракать дома.

В девять на ежедневную автопрогулку отправляется господин Панайотис. Ему не нужно на работу: он рантье, сдает несколько своих домов. Беднягу недавно бросила жена – из-за его скупости.

Назло ей сразу после развода, чтобы доказать предательнице, что она не права, господин Панайотис приобрел автомобиль «порше». Но – самый дешевый. Но – «порше».

И теперь катается на нем по нашим незатейливым окрестностям: бархатный баритон «порше» выделяется среди голосов других машин Агиос-Стефаноса так же радикально, как выделялся бы голос Хворостовского в самодеятельном провинциальном хоре.

Около одиннадцати на улице появляются пенсионеры. Госпожа Василики – иерихонская труба нашего района – выходит на крыльцо своего домика и гулко кричит соседке:

– Доброе утро, Георгия! Как ты себя чувствуешь сегодня?

– Доброе утро, Василики! Проспала! Только что проснулась!

В ПОЛНОЧЬ ОЦЕПЕНЕВШИЙ, ЗАЦЕМЕНТИРОВАННЫЙ ЗНОЕМ ВОЗДУХ НАЧИНАЕТ ДВИГАТЬСЯ, РАСПАДАТЬСЯ НА СКВОЗНЯКИ, РАСПУСКАТЬСЯ НА ЗАПАХИ – ТРАВЫ, НОЧНЫХ ЦВЕТОВ, ВЛАГИ. НО ВСЕ РАВНО ДУШНО

– Хорошо сделала! – отпускает ей грехи Василики и идет на кладбище к мужу, громозвучно и мерно щелкая по асфальту «вьетнамками», как ластами.

В полдень все агиос-стефановские домохозяйки на рынке.

Рыбник Прокопий – в черной футболке, усыпанной сверху

донизу серебряными чешуйками, – вылитый цирковой факир. Среди рыбы и льда стоит початый пластиковый стакан с красным вином.

– Вот скажи мне, Ставрос, – обращается он к продавцу персиков, нектаринов и киви («Все по одному евро! Покупайте мои киви – НЛО. Ракета! Фантастика!»). – Что пили олимпийские боги?

– Нектар вроде.

– Правильно. А что есть по сути нектар? Нектар есть сладкое вино. И только Ди-о-нис пил сухое красное! Только он один разбирался. А весь пантеон – сплошные дилетанты.

– Хм, – говорит Ставрос, взвешивая киви. – А что же тогда они ели? То есть понятно, что амброзию. Но что такое в таком случае амброзия?

– Давай подумаем, – воздевая к небу руку с зажатой в ней сигаретой, предлагает Прокопий. Заметно, что рассуждение доставляет ему острое удовольствие. – Итак. Мы исходим из того, что боги – это греки. И живут на горе. Рыба, стало быть, исключена. Следовательно! – они ели барашка на углях! Все элементарно! Ну, может, Афродита иногда подъедала какую креветку или мидию, когда Гефест не видел: она ж вроде родом с острова.

– Согласен, – кивает Ставрос. – Амброзия – это барашек. Но не только! Ты кое-что важное забыл.

– А именно?

– Дзадзики!

К прилавку Прокопия подходит стайка пожилых иностранок, кажется, англичанки. Приличные летние платья, кудряшки из-под шляпок, характерный, всегда немного удивленный вид.

Прокопий делает стойку, как рабочий пойнтер, учуявший дичь.

– Смотрите! Вы думаете, эта кроха – анчоус? – пафосно, как в театре, спрашивает он у англичанок, поднимая малыша за хвостик. – Нет! Он только выглядит так. Но на самом деле в душе он – настоящий бык!

Англичанки смущены, теряются; Прокопиевы шутки им непонятны; кроме того, их интересует не анчоус, а дорада.

Одна из них наклоняется, слабыми, неумелыми пальчиками перебирает рыбу. Прокопий наблюдает это с неописуемым выражением – так мать смотрит на родного ребенка, который совершает ошибку, способную сломать ему жизнь.

Но и вмешиваться нельзя: человек усваивает только свой собственный опыт. Чужие ошибки – белый шум.

– По пять восемьдесят вам дорого? – саркастически

интересуется Прокопий. – Как ее зовут? – оборачивается он к ее подружкам.

– Дороти, – испуганно пищат они.

– Слышишь, Дороти. То есть look, или как там у вас… Короче. Анчоуса не хочешь, а дорада по пять восемьдесят тебе дорого? Тогда покупай по пять девяносто!.. И они еще меня не любят! – добавляет он горько, вполголоса, кладя в бумажный кулек англичанки самую красивую рыбину. – Эх! Каторжная у меня работа!

Горячий воздух дрожит, переливается, струится; солнечные зайчики расталкивают марево: вверх-вниз, вправо-влево, как будто это время качает на коленях своего любимого ребенка – лето: вызлащенное, сияющее плодами, опьяняющее внезапным переживанием счастья; потому что счастье ведь только таким и бывает – незаслуженным.

Свой путь

В Греции хорошо жить поэту. Нет проблем с тем, что воспеть. Благоплодная, многовиноградная земля. Она сама себе создает славный медовый пеан. Оравы пегасов кишмя кишат, осаждают, не дают покоя, рвутся в пенные облака мыслей, потом в более осязаемые, пусть и полуфабрикаты – слова.

Прокопий стоит не за прилавком, а на дороге у покупателей. Пропускает тебя вперед, как будто совершенно тобой не интересуется. В отличие от других торговцев не кричит. Не заглядывает в глаза. Докладывает как бы между делом, как бы и не тебе вовсе, вполоборота, сугубо конфиденциально, сухо сквозь зубы, по-шпионски:

– Сегодня вся рыба по два евро. Бери! На следующей неделе могу по пять поставить. Логики тут нет. Есть только мое хотение!

На фразе про «хотение» Прокопий берется кончиками пальцев за футболку и резко приподнимает ее на груди, как будто оттопыривает душу.

Продавец персиков приветствует древнюю, еле живую старуху:

– Привет, девочка моя!

Старуха что-то слабо шелестит в ответ.

– Ты что, одна пришла? Как тебя одну отпустили?

Старуха отрицательно качает головой, снимая с родственников возможные упреки. Долго ищет слова. Наконец выговаривает:

– Я люблю выбирать персики одна.

Баклажаны трех видов: одни круглые, как бочонок, густо-фиолетовые, блестяще-лаковые. Другие матовые белые, тоже круглые. Третьи – в бело-лиловую полоску, нежно-длинные, как пальцы пианиста. Завидев их, женщина всплескивает руками.

– Как долго я вас ждала, – говорит она замирающим голосом, словно она – Катерина из «Москва слезам не верит», а баклажаны – это Гоша.

– Сколько же вы ждали? – смеется продавец.

– Долго! – отрезает дама. – Таких хороших даже в Пирее не было. А я именно из них делаю мое фирменное блюдо: имам баялды.

– А мне казалось, что «имама» делают из тех круглых, фиолетовых, – вступаю я в разговор.

Дама разворачивается ко мне порывистым движением.

– Что вы?! Как можно. У них совершенно другой вкус. Круглые идут только (она так грозно подчеркивает слово

«только», как будто речь идет о жизни и смерти) – запомните! – только в мусаку! А «имама» я готовлю так, – продолжает разговор словоохотливая любительница длинных баклажанов, – надрезаю их вот тут (намечает ногтем предполагаемый разрез; интонация по-прежнему серьезная, точно у старшего хирурга в операционной), обжариваю с вечера – и в дуршлаг, нужно, чтобы масло стекло полностью. На другой день пассерую сладкий лук, чеснок, добавляю помидор – и в кастрюлю, проварить, начинка должна быть густая. Потом пальцем проминаю баклажан и фарширую. Но главный секрет – это сыр. Я мелко-мелко нарезаю касери. Кладу в духовку, и когда сыр растает… Что тебе сказать, душа моя… Это поэма, а не баклажаны.

К нам подходит другая женщина, улыбается, здоровается, обнимается с моей новой знакомой, спрашивает, кивая на меня:

– Это твоя, Ангелики?

– Нет, не моя. В первый раз встретились.

– И ты ей рассказываешь свой семейный рецепт?! Ты же собиралась завещать его Афродите!

Ангелики тяжело вздыхает.

– Афродита меня не слушает. И к тому же она не любит баклажаны…

Возвращаясь с рынка, вижу перед собой на дороге огромный прекрасный оранжевый абрикос, который не испортило даже падение. Подняла его, осмотрела – действительно невредим. Через пару метров еще один такой же красавец. Что за притча? Смотрю: впереди бабулька катит тележку, из которой время от времени, как у мальчика-с-пальчика, выкатываются на дорогу абрикосы.

– Погодите! – кричу. – Вы теряете абрикосы!

Старушка: «Ах, ох!» Остановилась, всполошилась, расстроилась.

– Много выкатилось, ты не видела?

– Нет, не видела.

– Это я внуче купила. Она заболела. Доктор велел есть только желтое. Абрикосы, дыни. Я и купила. И вот на тебе. Бесполезная я бабка, слепой крот, разиня!

– Вот, – говорю, – возьмите, это ваш.

Отдала ей абрикос; она его приняла признательно, но растерянно, как отличница шпаргалку.

– Красивый какой. Внуче понравится. Мне дочка говорит: ну куда ты пойдешь, жара, сиди дома, купим фрукты в супермаркете. Но на рынке фрукты лучше, значит, быстрей поправится. А дом мой – вот он, рядом, не так я и устала.

Говорят, в небе много блаженных зрелищ и путей, которыми

движется счастливый род богов; но и мы, смертные, ничуть не обделены, надо только найти свое и следовать ему – естественно, лишь тем, кто хочет этого и может.

Рецепт
Имам баялды

Название этого рецепта переводится как «имам, упавший в обморок». Согласно легенде имам попробовал это замечательное лакомство, и нервы его не выдержали. Последуем примеру чувствительного турка и насладимся этим константинопольским блюдом.

По сути, это запеченные в духовке баклажаны, фаршированные луком и помидорами.

Ингредиенты:

6 штук баклажанов (фиолетовых, каплевидной формы; удобнее всего подобрать количество баклажанов под размер противня, в котором вы их будете готовить, – они должны плотно приникать друг к другу, не оставляя пустого места)

1 кг помидоров

большой пучок петрушки

3 репчатые луковицы

3–4 дольки чеснока

пучок мяты

соль, перец

1 чайная ложка сахара

оливковое масло

Истинные поклонники византийской кухни могут положить в противень палочку корицы для пикантности.

• Баклажаны необходимо подготовить. Снимаем ножом «ленточки», оставляя полоски фиолетовой кожицы. Потом делаем ножом с четырех сторон глубокие надрезы, но не разрезаем баклажан, чтобы впоследствии из него не выпала начинка. Обжариваем их до золотистого цвета со всех сторон, откладываем на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло.

• Готовим начинку. Обжарить лук, нарезанный полукольцами, до золотистого цвета. Лука должно быть много.

• Натираем на терке помидоры или измельчаем их в блендере. Помидорную мякоть смешиваем в глубокой миске с мелконаре-занной зеленью и чесноком. Солим, перчим и добавляем чайную ложечку сахара.

• Начиняем баклажаны – они раскрываются при этом, как лодочки, выкладываем их бочок к бочку плотно в глубокий противень, не оставляя пустого места, и запекаем их в духовке на 170 ˚С не менее часа. Воды не добавлять! Налить оливкового или растительного масла – примерно 6 столовых ложек.

Агора. Версия 2.0

Греции издревле все самое главное происходит на рынках, которые, кстати, и называются по-прежнему: агора.

Прокопия сегодня не было. Вместо него зазывал какой-то незнакомый продавец:

– У нас такой анчоус… такой анчоус… поешь его – и вспомнишь молодость! Берите! Наш магазин празднует тридцать лет успеха!

– А где Прокопий? – спрашиваю я, засовывая в сумку анчоус – греческий аналог прустовского печенья «мадлен».

– Так я и говорю… празднует. Тридцать лет успеха!

За столиками передвижной жаровни нет мест.

– Пришел в таверну, сказал хозяину: сегодня я голоден, – рассказывает толстый господин в соломенной шляпе, устроившийся на стуле так удобно, как будто он на него не сел, а пролился. – Сегодня у меня – настроение. Поем! Несите петуха в вине с толстыми макаронами, запеченного в глиняном горшке козленка в травах и что-нибудь еще, что сию минуту с углей. Что у вас есть? Свинина? Вот и отлично. Ну, поел. Тарелки стопкой: три раза подносили, три раза уносили. Там были туристы-канадцы. Так они меня даже сфотографировали на память. У них, говорят, таких богатырей в Канаде нет.

За другим столиком интеллигенция пьет ледяное пиво.

– Сапфо окончила школу гетер… Да, но по профессии не работала. Может, поэтессам платили больше. А может, вовремя разглядела свое призвание.

– Н-да… Но вообще в Древней Греции даже гетеры были интеллектуально развиты. Вот, скажем, Фрина. Спала с Диогеном бесплатно, из уважения. Были же женщины!

Интеллигенты умолкают, разочарованные современным положением дел.

Торговец бахчевыми любовно поглаживает арбузы и дыни.

– Мои звезды! – ласково говорит он. – А дыни? Халва. Попробуйте!

– Пожалуй, – соглашается покупательница.

Торговец длинным, как шпага, ножом разрезает арбуз.

– Половину? – изумляется дама.

– А сколько надо было? – не разделяет ее удивления продавец. – У нас девиз не «покупайте», а «ешьте»!

Загорелый парень кричит «Три! Три! Три!» пронзительно, без пауз, без остановки, как свихнувшийся попугай капитана Флинта. Но как только задумаешься, что его всерьез заклинило, он

поворачивается и вежливо говорит обычным человеческим голосом: – С вас три евро, пожалуйста.

– Какие-то помидоры у вас… не очень, – критикует молодая гречанка. – Желтые крапинки, подпалины. Брак.

– А что красный помидор из себя представляет? Ну, по сути? – обижается продавщица. – Это только цвет, и все! Смотришь на него – красивый. А отрежешь – ничего. В то время как мои ребята пусть и рябоваты, но зато чистый мед. Ну, продолжайте смотреть… Если для вас помидоры – это зрелище.

– Зачем вы усложняете мне жизнь, – упрекает зеленщика усталая домохозяйка, увешанная покупками: у нее в руках мешки со свеклой, глянцевыми бомбочками баклажанов, круглыми красными перцами, зелеными перцами-конусами, острыми перцами с Крита, помидорами и огурцами.

– Что такое? – пугается зеленщик.

– Зачем поставил зеленую фасоль по евро? Теперь придется брать минимум килограмма два…

– Вы и меня поймите, – оправдывается продавец. – И справа, и слева фасоль по евро. Лето! У нас просто нет другого выхода!

Полотняные зонты, которыми рынок прикрывается от солнца, поизносились; прорехи пропускают блики, разглаживающие на лицах морщины, расталкивающие время.

Дует в цевницы нежные горячий южный ветер.

Когда моего любимого писателя спросили, за что он любит Грецию, он ответил: «За ее свет и бедность».

Разве можно с этим не согласиться?

Хороший месяц

Первое июня. На рынке все желали друг другу хорошего месяца.

Рыбники извинялись перед домохозяйками: анчоуса опять в продаже нет.

– Луна! – разводили они руками. – Спрятался, подлец, на глубине. Говорят, недалеко от Эгины выловили один табун – но такие они были хилые, такие тощие… Не рыбы, а комары. Мы с дрищами не работаем! Возьмите лучше менулу.

– А что это за рыба – менула? – любопытствует домохозяйка. – И почему она разная?

– У них нерест сейчас, так вот извольте видеть – самец принарядился. Хитон его есть брачный, как говорится. Синие полоски с блестками – в воде эффектно смотрится. Дамочка оделась поскромнее: тона сдержанные, оливковые… Тоже, как говорится, желает себя с хорошей стороны показать. Семью завести оно ведь и рыбе непросто, если вдуматься… У женщин сильнее ценится хозяйственность… Опять же теперь у всех у них икра и мясо вкуснее… Так вам каких положить – самцов или самок?

– Мне? – задумывается на мгновение покупательница. – Давайте и тех, и других. В тарелке должно быть и вкусно, и красиво!

Прокопий, давно достигший истинного вакханства, голосистый, как Фигаро, сегодня был непривычно тих. Чуть не шепотом разговаривал с красивой молодой гречанкой. Меленький, смуглый, бестелесный – он напирал, а девушка тушевалась. Со стороны они выглядели как душа и приставленный к ней демон.

– Так сколько тебе дорады? Четыре? Скажи и будешь иметь что хочешь и сколько хочешь… Кстати, Эвридики. Ты в курсе, что мы дружим уже год и до сих пор не пили вместе кофе?

– Мне три дорады, – Эвридики розовеет, как креветка. – А когда ты свободен?

– Д-да хоть сейчас, – спотыкается на ровном месте Прокопий, но сразу берет себя в руки. – Извини, занесло. Как хорошо испытывать волнение. Я уж и забыл, как это бывает. Оказывается, и мудрецы подвержены страстям.

– Так ты мудрец? – поднимает брови Эвридики. – Понятно. И в чем это выражается?

– Ну, например, в том, что хоть страстям я и подвержен, но влияния они на меня не оказывают. Так когда увидимся?

Под ногами тают расплющенные абрикосы, оторванные, ненужные кабачковые цветы, разбившаяся при падении, черная от спелости черешня, перезревшая клубника. Нижний ярус греческой вселенной напоминает, что не все, чему предстоит разрушиться, перейдет в небытие: это семена, из которых родится новый прекрасный мир.

– Какая у вас черешня? – спрашивают у продавца черешни. – Что-то дороговата.

– Не рекламирую, – многозначительно складывает он руки на груди. – Цена говорит сама за себя!

Продавец молодой картошки перекусывает: разложил на салфетке сыр, сладкий лук, налил белого вина в пластиковый стаканчик. Протыкает ножом кусок белого овечьего сыра, отправляет его в рот.

– Один раз вот так поешь, – подмигивает мне, – и все. Пиццу больше не захочется! Героин!

На соседнем прилавке идет дегустация помидоров: участвуют образцы с Крита, с острова Сирое и аттические – из Марафонской долины.

– А вот этот попробуйте! – потчует продавец, которого зовут Кара-басакис (табличка с именем стоит рядом). – И этот, и тот. Помидору нельзя во внимании отказывать.

– А какой лучше? – спрашиваю.

Карабасакис смотрит на меня с удивлением:

– Это не соревнование. У меня только олимпийские чемпионы. Беру три килограмма победителей.

– Хорошего месяца! – говорю на прощанье.

– Аминь! – серьезно отвечает продавец.

Главная заповедь

Рыбник обращается к жене с раздражением:

– Феано. Сколько раз повторять: разложи рыбу-соль красиво. Что ты опять ее горой навалила? Мы же, в конце концов, на рынке, а не… дома!

Ухо рвут хромые ямбы продавца апельсинов:

– Берите сок из Эпидавра! Сегодня даром отдаю!

Критские дыни по евро. Клубника, последняя, усталая, еле держащая форму, вся в горячей испарине, – по два.

– Какая хорошая цена! – восхищается покупательница.

– Благодарю вас, – чопорно реагирует продавец. И тут же кричит в толпу с горькой интонацией профессиональной плакальщицы: – Клубника хрустящая! Клубника сладкая! Только у меня, только у меня. Ну неужели ни одна девушка меня за это не полюбит?!

Молодой цыган положил косы молодого чеснока в детскую коляску и возит его по рынку, назойливо перегораживая прохожим дорогу:

– Дамы и господа! Зацените, какие славные поспели малыши! Продавец перцев и баклажанов ведет с покупателем светский диалог:

– А родом я из Калабаки. Ну, вы знаете – Метеора, монастыри…

– Конечно, знаю. Кстати, а как там поживает игумен? Не нынешний, а тот, предыдущий?

– Не в курсе, – грустно отвечает продавец. – Я ведь эмигрант. Я тут в эмиграции, в Афинах…

– Лучше возьмите два кочана брокколи! – советует критянин Манолис.

– Почему же это лучше? – интересуется покупатель.

– Видите ли, у человека большей частью всего по два… Две руки, две ноги… Почки тоже две. Если вы возьмете одну брокколи, то она будет как-то выбиваться…

– Почем зеленая фасоль? – спрашивает у зеленщика Орестиса немолодая, строго одетая дама: черная футболка, черная юбка, черные гольфы.

– А это ведь смотря кто покупает, – ласково говорит зеленщик. Дама прыскает со смеху.

– Какая главная заповедь торговца? – задает мне вопрос Орестис, запихивая стручки в пакет.

– Ммм… Ублажить покупателя? – пробую догадаться я.

– Итак, – со скрипучими профессорскими модуляциями

произносит Орестис, – главная заповедь торговца – не ублажить, как ошибочно думают многие, а… рассмешить покупателя.

Рецепт
Тушеная зеленая фасоль

Самый главный принцип греческой кухни – каждому овощу и фрукту свой сезон. Свежую стручковую фасоль греки употребляют в пищу с мая по октябрь. С октября по май обходятся замороженной – принципы принципами, но не отказываться же ради них от легкого и полезного блюда.

Ингредиенты:
500 г стручковой фасоли
2 морковки
2 средние картофелины
луковица
пучок петрушки, аниса
кофейная чашечка красного сухого вина
пакет томатной пасты или свежие помидоры, натертые на терке
соль, перец
оливковое масло

• Разогреваем оливковое масло и обжариваем на нем крупно нарезанный лук. Затем кладем так же крупно нарезанную морковку, картофелины, нарезанные на 4 части, продолжаем пассеровать. Закладываем фасоль. Заливаем вином и ждем, пока испарится алкоголь.

• Добавляем томатную пасту, горячую воду – так, чтобы она покрыла фасоль и чуть-чуть еще. Солим, перчим, кладем нарезанную петрушку и тушим до мягкости, потряхивая кастрюлю время от времени. В скороварке у меня готовится примерно 15 минут.

• Соус должен быть густой, не водянистый – лишнюю воду можно убрать на финальной стадии готовки.

Веселый город

Афины – город прекрасный, прегрязный, цветущий, гроша не имущий…

За столиком кафешки две дамы: распухшие пожилые ножки зафиксированы капроновыми гольфами, удобные низкие туфли, прямые юбки со шлицей, короткие густые волосы залиты лаком. Перед ними на столике дымятся кофе и сигареты. Отдыхают от работы бабушками. Обсуждают повестку.

– Ты слышала, что случилось у Эвтерпии?

– Нет. А что такое?

– Ее дочка решила сделать внука вегетарианцем!

– Иисус Христос и Пресвятая Богородица!

Обе дамы испуганно крестятся и под конец прижимают руку к груди, прикрепляя к себе крестное знамение, как если бы это была медаль.

– И что же Эвтерпия делает? Чем кормит внука?

– Как это чем? Мясом! Сделала ему телятину в красном соусе – ну, знаешь, ювеци, с корицей и гвоздикой, томленую. Гарнир – макароны. Ребенок ел и не мог насытиться. А дочке Эвтерпия сказала так: он сам решит, кем ему быть. Да! Именно. Как только вырастет. Когда ему исполнится 25 лет!

Продавец на рынке говорит покупателю лениво-снисходительным тоном учителя младших классов:

– Сотирис, друг. Да разве ты знаешь, что такое настоящая роскошь?

– Как будто ты знаешь, – обижается Сотирис. – Ну, и что это?

– Это майский арбуз!

Прокопий придумал нейролингвистический перформанс.

Вывесил плакат: «Твой лучший друг – кошелек!»

От плаката к рыбе змеится сообщение, призванное доставить приятное удовольствие «лучшему другу»: «Выгодно».

Прилавок с новинками сезона. Абрикосы, алыча, черешня, арбузы, дыни. Старушка в летних белых брюках и панамке медленно перебирает сухими, бестелесными пальцами-щепочками первые в сезоне абрикосы.

Обращается к продавцу по-английски, по-французски и по-испански:

– Я говорю по-английски и по-французски. И по-испански. Спик инглиш! Парле франсе! Абло де испаньол.

Смуглый продавец в замурзанной футболке падает лицом в абрикосы, изображая восторг.

– О май Год! Вы – богиня. А я – только по-английски.

– Прошлым летом я ездила в Испанию, – величаво продолжает рассказ богиня в панамке.

– Куда? – поддерживает диалог замурзанный продавец.

– В Барселону!

Обычно я молчаливый зритель рыночных стендапов, но тут не выдерживаю и спрашиваю у старушки по-английски:

– Простите. Вы говорите по-английски, по-французски и по-испански и не говорите по-гречески? Как это может быть?

Она поворачивается ко мне, изумляясь вопросу:

– Я – гречанка, дитя мое!

– Тогда почему же вы говорите на рынке по-английски?!

– Потому что так веселее! – чеканит старушка и разворачивается к дыням.

Афины – город прекрасный, прегрязный, цветущий, гроша не имущий. И очень веселый.

Чем утешиться

Анчоус – рыба маленькая, робкая. Больше всего на свете опасается луны. Прячется от нее на дне. Полнолуние было совсем недавно, поэтому анчоус на рынке вялый, тусклый, с зареванными красными щеками. «Сегодня он без плавок», – поясняет Мина. Говорит:

– Вообще-то он хороший. Просто понимаете… он устал бояться!

Предлагает дораду. Объясняет, почему она свежая.

– Не смотрите на то, что у нее хвост колечком. Это не показатель. Их так удобнее в ящик складывать. – Достает коробку со льдом, показывает изогнутые бока дорад. – На жабры тоже не смотрите. Могут обмануть. А вот глаза никогда не врут – взгляд у рыбы должен быть трезвый, прямой, бесстрашный. Но главное – это цвет. У моих чешуя, как радуга, переливается – видите? Не рыба – пожар!

Манолис, продающий критские помидоры, как обычно, расставил рядом с прилавком закуску: варенную с томатом баранину, козлятину, зажаренную на душистых ветках, несколько свиных шашлыков, бутыль ципуро, пару кусков сыра, хлеб. Торгует и одновременно завтракает с друзьями. Не спеша: пока день не начинает течь к закату.

Вангелис, продавец баклажанов, перцев и огурцов, отдает все по евро.

– Мне ведь ничего не нужно, – притворно исповедуется он очереди. – Ни денег. Ничего. Я хочу просто уйти!

– Конееееец! – сотрясает Вангелис рынок голосом, в котором нет ничего одушевленного. Человек так не говорит. Так падает шкаф.

Эраст, зеленщик, с которым у меня возникла буколическая плодовоовощная симпатия, подарил мне съедобный букет из кабачковых цветков. И самих кабачков отсыпал.

– Прошу… Возьмите, пожалуйста, Катерина… Утренние… сладкие, как сливки!

Древнегреческий философ по имени Карнеад всем был хорош. Вот только смерти боялся, что любомудру не к лицу. Однажды он услышал, что его друг и коллега Антипатр умер, приняв яду.

Карнеад страшно разволновался. Заорал диким голосом:

– Несите мне! Несите скорей!

– Чего? Чего нести-то? – растерялись рабы.

– Меду и вина!

В Греции и сейчас так: если и плачешь, то всегда найдешь, чем утешиться.

Знатоки любви

Купила странные мандарины. Рыхлые. Между кожурой и дольками – упругий воздух. Сожмешь мандарин пальцами, через секунду вмятина распрямляется, как будто в резину ткнул.

Прилавок с перцами каждую неделю украшается заново. Как витрина известной петербуржской парикмахерской на улице Восстания. Продавщица видит, что я прицеливаюсь из мобильника, и просит: «Погоди. Я сейчас уйду из кадра. Сделаешь нормальный снимок. Панорамный».

Старики устраиваются рядом с передвижной жаровней, заказывают вино, шашлычки-каламаки. Сумки с луком-пореем, свеклой, картошкой, брокколи, апельсинами расставляют вокруг стола. Советуют товарищу:

– Михалис. Ты бы снял пиджак – жарко.

Михалис усмехается:

– Вот еще. Я уже снял один раз! Когда в поезд зашел. Где теперь мой пиджачок, бог знает. Может, в Салониках, а может, вернулся обратно в Афины. Больше такую ошибку я не повторю!

– Пиджак еще ладно, – вступает в диалог еще один старик. – У меня был случай. Ехал я в Амальяду, но заснул… Просыпаюсь – красота: огни, платформа огромная… Думаю – как изменилось все… И к лучшему… Раньше темь – глаз коли. Выхожу на перрон, говорю – о, ре браво, Амальяда! Как ты похорошела! А мне какой-то парень: эй, отец, ты что – свою станцию проспал? Мы в Пиргосе, конечная… Эх… Аты говоришь пиджак…

Соседняя жаровня выше жанром. На столах бумажные скатерти, в солонках соль вперемешку с орегано, меню богаче. Стейк свиной и говяжий, кебабы, домашние колбасы, запеченная в духовке поросятина – большая (свинина) и малая (молочный поросенок). Вино не как обычно – анонимное красное и белое, а душистое «мосхофилеро» и кисловатое «агиоргитико».

Здесь обосновалась молодежь. Естественно, никаких покупок. Пришли нарядные, налегке – мир посмотреть и себя показать. За столиком парочка влюбленных и подруга. Парень под высоким напряжением, так и кипит вокруг своей любви. Вскакивает то за салфеткой, то за хлебом, то за стаканом, то за водой. Садясь, каждый раз лезет обниматься. Девушка, следуя старинному этикету прекрасной дамы, сидит смирно, как голубица. Вздыхает, искусно смущается. Глаза в пол, как у схимницы. Ее интерес выдают только подробный макияж и идеально выпрямленная спина. Подруга вне игры, ей явно не нравится роль статиста, она предлагает побыстрее начать есть, а то, дескать, скучно.

– Хриса! – взмывает кверху кавалер. – Что ты будешь? Я уже заказал колбаски, кебабы, дзадзики, лепешки. Но это закуски, пустяки. А что ты будешь есть? Свиной стейк или говяжий?

– Я не знаю, Ставрос… Наверное, ограничусь колбасками, кебабами, дзадзики и лепешками… Я вообще-то на диете… Боюсь, не влезу в платье.

– Да ты что! – вспыхивает парень. – Мы же договорились. У нас же пир! Ты говорила, что хочешь нормально посидеть, как люди! Я запланировал! Так что – свиной или говяжий?

– Ну… свиной! – решается невеста.

– Ты что, Хриса, – дождавшись ухода Ставроса, отчитывает ее подруга. – Почему ты выбрала свиной? Говяжий ведь вкуснее и дороже!

– Потому что я его люблю! – отвечает пунцовая от собственного признания невеста.

– Да что ты понимаешь в любви? Понимала бы – заказала бы молочного поросенка! – возмущается подруга.

В чем в чем, а в любви греки разбираются. Приходится. Уж очень аппетитен местный мануал.

Продавцы рыбы

У продавцов рыбы на рынке интереснее всего. Во-первых, у них красивые прилавки: разноцветные рыбы, огромные, с мужскую ладонь, креветки густого темно-красного цвета из Атлантики и маленькие, бледно-розовые – свои, эгейские. Во-вторых, у них весело и громко: комедия дель арте идет без остановки, хочешь – будь зрителем, а хочешь – персонажем.

– Все свежее, дешевое и греческое! – кричит рыбник. – Исключительное качество!

– А как же креветки? – спрашивает придирчивый покупатель.

– Ну да, пардон. Креветки подкачали. А вы купите их из жалости. Не всем везет родиться в Греции!

– Вы с ним? – спрашивает у меня Прокопий, кивая на старого-престарого деда, весьма, впрочем, бодрого: недешевая шляпа, на брюках – великолепные стрелки, в руке – грейпфрут.

– Нет, – говорю, – я сама по себе.

Прокопий низко кланяется, прося прощения. Старик оглядывает меня критически, наклоняется к Прокопию и что-то долго ему шелестит на ухо.

– Господа! – оглашает на весь рынок брейкинг ньюс Прокопий. – У него отношения с девушкой двадцати двух лет! Боже! А моей, – продолжает Прокопий с сожалением, – моей уже 35. Но что поделать? Я влюбился. Она сказала, что она ангел, и я ей поверил!

– А у тебя хорошая нога! – интимно понизив голос, обращается Прокопий к мужчине, купившему у него два килограмма рыбы-соль.

– То есть? – изумляется покупатель.

– Как только ты сюда ступил, торговля так и закипела!

На прошлой неделе дораду я покупала у Алексиса. Народу у него всегда много, очередь человек пять-семь. Передо мной втиснулась старушонка. Крошечного росточку, тонкая, как комар, но выражение лица грозное – «фронтом командовать». Спрашивает с наездом:

– Алексис! Моя рыба уже почищена, я надеюсь?

– Когда мне успеть? Вы же пять минут назад ее купили. Не видите – люди ждут, не отвлечься. Походите еще, погуляйте.

Старушка проворчала что-то едкое, дескать, надо просто работать быстрее.

Алексис скрипнул зубами, как ручной тормоз. Покраснел, как креветка. Разгорячился.

– Вообще-то я вам исключение делаю! Ценить надо! Рыбу на

рынке чистить запрещено законом. Греку, конечно, закона недостаточно! Греку нужно, чтоб его проверяли! Каждую неделю комиссия и штрафы – вот что нужно греку!..

И так далее, и так далее. Ругался всласть и никак не мог остановиться.

Прихожу к нему через неделю за своим анчоусом, смотрю – он женщину поставил на чистку. Спрашиваю его:

– Алексис, как же так? Вы же говорили – запрещено, закон… негигиенично… А сами чистильщицу взяли?

– Это не чистильщица! – смеется Алексис.

– А кто?

– Это… это самый быстрый в мире хирург!

Рецепт Ювеци

О том, как в Греции делают пасту «орзо». Это вот что: на вид – рис, а на самом деле – макароны. По-гречески блюдо называется «ювеци».

Самое главное – купить вкусное орзо. Оно может быть на овечьем молоке, на коровьем, на козьем. Может быть белесое, а может – оранжевое, если яйца домашние. Может быть с базиликом, кабачком, флоринскими перцами… В этот раз у меня было критское, с кабачками и травами.

Второе самое главное – купить свежее мясо. Честно говоря, все и началось с того, что я удачную купила говядину. Ах, как она пахла! Сладкими детскими слезами, цветущими лугами, парной молочной пеной. А какая она была розовая, блестящая, пружинистая. Мясник разрезал ее на красивые ровные кусочки; так грациозно способен резать только очень большой и очень острый нож. Прямо не кусочки вышли, а ножки балерины.

Третье самое главное – это соус, красный. Его основа – это мелко нарезанный лук, который надо долго-долго, терпеливо карамелизовать, с давленым чесноком, с веточкой чабреца, или что вам там послали боги – палочку корицы, гвоздику, лавровый лист. Не будет лишней и морковь соломкой.

Позвольте мне совет: чем лучше вино, которое вы плеснете в кастрюлю, тем вкуснее выйдет соус. Мой друг Эвклид, опытный эпикуреец, признается, что прячет от домашних вкусное вино. Но это не от жадности. Так надо: бережет на соусы.

Нашла в корзине проживший долгую счастливую жизнь помидор: в салат старик уже не годился, и я его потерла в соус. Вылила еще пол банки какого-то томатного соуса, простого, без затей, для цвета и густоты; посолила, поперчила смесью перцев.

Может быть, добавила воды, но не слишком много.

Кусочки мяса обжарила. Когда их запечатало корочкой, положила их в соус и томила, томила, томила, пока они не пали духом и не смягчились.

Вылила кипящий соус в форму, положила орзо из расчета один к двум – и в духовку, на двести градусов и двадцать пять минут.

Вышло из печки румяное, душистое, волнующее, как первый поцелуй, как весенний ветер, как хорошее стихотворение.

Ювеци у нас дома – любимое блюдо. Его готовила еще моя свекровь. Спрашиваю мужа:

– А что было самое вкусное в мамином ювеци?

– То, что она его делала каждую неделю!

Сердце города

На рынке царит клубника, поздние апельсины идут в нагрузку с обидным, незаслуженным напутствием – «на мармелад». Они все так же прекрасны: остро-сладкие, сочные, но увы! Как только появилась эта молоденькая профурсетка, старички апельсины стали не нужны. На каждом втором прилавке пирамиды из красных ягод, вырабатывающих приторный кондитерский аромат.

Продавец ревниво нахваливает свой товар:

– Моя – сегодняшняя. Самая сладкая! У нее и справка есть!

В его интонации поверх коммерческого интереса различается волнение творца за собственное детище; хорошо известно, что «сверх меры свои нравятся людям стихи».

Узкую тропинку между прилавками перегородил обширный поп, проповедующий продавцам критских сыров: – Ты думаешь, что такое пост? Не есть мяса? Ха! Ошибаешься! Пост – это когда ешь мало мяса!

Его слегка хмельные апостолы воодушевленно соглашаются и угощают пастыря гравьерой.

Прокопий нарисовал огромные афиши с субтитрами. Развесил их над рыбами. Дал голос немым. Лаврак философствует. Над ним табличка: «Я – начало». Дорада настроена по-боевому: «Ищу соперника».

Старуха с белой, как у маркизы де Помпадур, кожей выбрала дораду.

– С вас пять восемьдесят, – говорит Прокопий.

Старуха не двигается. Молчит. Пауза затягивается. Очередь переглядывается – что это с ней? Отшибло память? Помпадур открывает рот и царственно роняет:

– Ошибаешься. Пять!

Прокопий разводит руки, как в реверансе.

– Как вам угодно, мадам!

На входе стоит передвижная жаровня, где продают самую древнюю греческую еду: свежезапеченные шашлычки из свинины и курицы. Покупки сделаны, можно отдохнуть. Выпить холодного пива или вина. Посплетничать. Две женщины средних лет, обложенные многочисленными пакетами с помидорами, зеленой фасолью, баклажанами, острыми рогатыми перцами и красными сладкими, вполголоса обсуждают мужей:

– Мой, знаешь, предпочитает миссионерскую позу.

– Хм. А вот мой – атеист…

Мужчины, как положено, критикуют правительство. И в

целом Грецию.

– Ни одно другое государство не делает таких вопиющих глупостей! – в запале говорит Пантелис, один из ораторов, одетый, как пацак из фильма «Кин-дза-дза», в какую-то заношенную хламиду. – Придумали тоже. Обесценить центр! Центр столицы. Вывезти оперу! Реку Кифиссос закатать в бетон. А ведь Кифиссос, между прочим, бог! Люди тоже давно на окраины выехали. И теперь по улицам бродят только несчастные туристы, которые не понимают, что центр – это не Афины. Афины здесь, у нас.

Может, Пантелис ошибается и сердце города не в Агиос-Стефаносе. Но, без сомнения, здесь слышно, как оно стучит.

Время мандаринов

Когда гуляешь с ребенком, тянуться приходится медленно, нога за ногу, потому что его интересует все, что в нижнем ярусе. Периодически он упирается и притормаживает. Остановки называются так: «Обломок пластмассовой машинки», «Серебряный фантик», «Огромная какашка» (о черт!), «Проклятия и газон», «Сдувшийся воздушный шарик», «Рынок».

Крики зазывал на уличном рынке раскатисты и величественны, как возгласы дьяконов на архиерейской литургии. Две женщины стоят неподалеку от прилавков с рыбой и разговаривают:

– У Мины? У Мины никогда не беру. И не понимаю, почему у нее всегда столько народу.

– Ну, у нее всегда дорада очень свежая. А ты почему у нее не покупаешь?

– Да потому что она спесивая, сил нет! Вечно в этих навороченных солнечных очках, вечно меня не замечает! Я по полчаса ждать ее внимания не намерена! Вот ты сама хоть раз видела, чтобы она сняла эти свои дурацкие очки и посмотрела на тебя, как человек?

– Послушай. У Мины одного глаза нет. Ты что, не знала?

– Нет… Черт. И что же мне теперь делать? Наверно, я ее обидела…

– Ну, что делать, это ты сама решай. Но дорада у Мины очень свежая…

К фургону, в котором на решетке запекают шашлычки, колбаски и кебабы, выстроилась небольшая очередь.

– А куриные есть? – волнуется женщина. – Я за праздники прибавила четыре кг! А это, между прочим, целый размер.

– Конечно, есть.

– Картошки мне не кладите! Ни-ни!

– Хлеб тоже не класть?

– То есть как это не класть?

– Я так понял, что вы на диете…

– На диете, да. Но как можно без хлеба?

Прямо за фургоном на траве стоят пластиковые столики и стулья. Здесь расположилась мужская компания. Объемные полиэтиленовые пакеты, распертые покупками – брокколи, шпинат, порей, картошка, – свалены под ноги. На столе жареное мясо, белое вино, шкурки апельсинов. Они молчат. Вздыхают. Смотрят в небо. Отпивают за себя и «за все христианы». Закуривают. Потом один из них замечает:

– Хорошо сидим! Как министры!

– Ты что, с ума сошел, – возражают ему. – Что министры в жизни-то понимают? Мы сидим гораздо лучше!

Ребенок находит упавший мандарин и отдает маме. Она хочет вернуть его продавцу.

– Да вы что! Оставьте себе. Вот я вам еще с собой положу. Да просто так, спрячьте деньги! Сейчас же их время. Время мандаринов! Все-таки, слава богу, январь.

Место гениев

Каждую пятницу даю себе честное слово, обещаю, клянусь – не писать про агору. Ну сколько можно. Уже который год хожу по кругу, как цирковая лошадь. Но стоит выйти из дома, мир превращается в слова. Легко, без усилий. Как будто место выбрало тебя своим инструментом. Поет вечную песню твоим таким слабым, таким незрелым голосом. Качество – дело десятое. Главное – действие. Глагол в сто раз сильнее наречия или прилагательного. Главное – быть записанным. Образ жизни становится литературой. Жанром.

Слитную, нераздельную небесную синь надрезали острые, как лезвия, силуэты чаек. Всплески облаков. Под ногами красные улыбки опавших листьев. Котик, усыновленный районной ветклиникой, вышел на прогулку. Присел на коврик возле соседней парикмахерской, выстрелил в небо черной вздернутой задней лапой.

Бокал вина с закуской в таверне у Луки стоит четыре евро. Закуска – обычно маринованный анчоус с белой в серую крапину жирной спинкой. С пушистым свежим хлебом. Но подавать одно и то же Луке скучно. Он экспериментирует. Его девиз: «Если понравилось, расскажи об этом другим. Если не понравилось – расскажи мне!» И еще один, гомеровский: «Вовремя сесть за обед – дело совсем неплохое!»

– Ой, что это? – спрашиваю.

– Барбуни в розовом соусе. Сначала я ее пожарил, потом в соус: помидор, чеснок. Немного винного уксуса из розе. Да что я тебе рассказываю! Пробуй! И скажи правду. Если не понравилось – принесу другое! Ешь, пока горячее.

Манолис повторяет одну и ту же фразу с одной и той же интонацией, как дрессированный попугай: – Все по евро, мадам. Мадам, все по евро!

Госпожа Ио покупает циклопических размеров редиску, красные и желтые перцы, скрюченные баклажаны.

– О, – извиняется она, – у меня нет мелочи!

– Не извиняйтесь! – успокаивает ее Манолис. – Главное, чтоб крупные были. А уж без мелочи мы как-то проживем.

– Все относительно, – соглашается госпожа Ио.

Прокопий уговаривает купить анчоуса:

– Последний. На следующей неделе будет, но дороже в два раза. Все! Теперь анчоус только из Кавалы. Она будет кормить зимой всю Грецию! Анчоус – рыба тонкая. Как правило, в это время он скрывается. Просто эта хорошая погода…

Прокопий вдруг начинает причитать со страстью, с какой Руссо не пекся об Эмиле, и даже рифмует свое горе:

– Пропал анчоус. Да! Пропало поколение! Испортила его хорошая погода! Они уже б давно ушли на глубину.

Перебивает самого себя. Восклицает в толпу:

– Покупайте! Осьминог с восемью ногами! Только у меня! Шок! Щенки трески! Молочная скумбрия! Сенсация! Оближете пальчики! Мы вечно будем вместе!

Берет в руки тунца.

– Покажу тебе его содержание. Смотри, как я режу. Техника! Искусство! Я хирург… – Делает неудачный надрез. – Ну, или патологоанатом… Я чувствую, как мне везет! Сейчас его точно купят. У меня предчувствие. Вдохновение! Подъем!

Прокопий, невесомый, как душа, подвижный, как боксер на ринге, делает дансе, прыжок в стойке, балетный взмах руки – и его нож со свистом летит в пенопластовый ящик. На подлете нож теряет скорость, скользит по бледному боку и падает.

– Так. Угу. Или не купят, – говорит задумчиво Прокопий. – Удача – девушка капризная. Но верю: она ко мне еще вернется. Я – гений!

– Неужели? – спрашивает с иронией Манолис.

– Да, – серьезно отвечает Прокопий. – Ты не знал? Я ж Водолей. Как Моцарт!

На краю времени

Я все бегу, а тень моя стоит на месте. Вообще-то и я могу не торопиться, потому что давно везде опоздала. На моих глазах сгорело несколько миров, но каждый раз оказывается, что это не конец и все начнется заново. Удивление и любопытство – вот главные рычаги, которые заставляют человека жить. Куда там одноногому хлипкому счастью! Привычка к счастью – это героин, а от него, как известно, одни неприятности.

Небо – близкое, разумное, понятное. Вместительное: на нем одновременно и солнце, и месяц. Более того: на одном краю лязгает железными зубами гроза, на другом – черные тучи залатаны невинными синими квадратиками. Дедушка привез из деревни урожай: новое вино, новое оливковое масло.

– Я уже попробовал. На хлебе. Лучшее в моей жизни. Такое горькое! А какое зеленое!

На рынке дегустация помидоров: шкурки счищены, кусочки нанизаны на зубочистки.

– Эти для салата, а не для соуса. Только что с куста.

Пышножопая прекрасноволосая гречанка, госпожа Фофи, стянув строгие брови к переносице, медленно жует помидорину.

– Что скажете? – волнуется продавец.

– Скажу, что твои помидоры не для салата!

Розовые щеки продавца линяют. Теряют цвет.

Фофи спокойно продолжает:

– Они для завтрака! Прекрасные! Лучшие! Высшей категории.

Прокопия не узнать: выбрит, трезв. Оставил свой прилавок и покупает шпинат.

– Зачем тебе шпинат? – недоумевает его приятель Манолис. – Ты с ума сошел? Что ты с ним будешь делать?!

– Теще подарю, – отвечает Прокопий и по-рыцарски прижимает к сердцу мокрый шпинат, как букет.

– Мир? – уточняет Манолис.

– Ну… эээ… Да нет. Дрессирую дракона. Приготовит пирог…

Соседней рыбной лавочкой заправляет женщина Марьо. У Марьо хриплый, прокуренный бас, длинные, толстые, как веревки, черные волосы, девичья талия. На пакетах напечатано название ее магазина: «Крикунья».

– Сюда, сюда, – орет-надрывается Марьо. – На моих рыб не надо смотреть! В них можно смотреться! Зеркало! Купи скорпину!

– На что она мне? Да и дорогая, – вяло отбивается покупательница.

– А если к тебе министр придет на обед, чем собираешься его

угощать? Погоди, ты куда? Не уходи! Я обещаю… обещаю не кричать!

Зеленщик Нектарий, сложив руки рупором, заклинает агору, как Иван-царевич Сивку-бурку:

– Не хочу вас видеть уходящими, хочу вас видеть перед собой стоящими. Лучшая капуста в Агиос-Стефаносе! Нет. Лучшая капуста в Аттике! Нет. Лучшая капуста на планете.

Беру кочан лучшей на планете.

– Тебе на долму? – спрашивает Нектарий.

– Вообще-то на салат.

Нектарий выдергивает у меня из рук капустную голову и вкладывает другую.

– На салат надо брать тяжелую, а на долму легкую, век учись, девочка!

Праздничный солнечный запах мандаринов и свежемытого укропа. По рынку еле-еле передвигается старик: одной рукой опирается на трехногую палку, за вторую его поддерживает молодой парень, помощник. Старик останавливается рядом с чернильно-фиолетовой свеклой, красными рогатыми перцами, желто-зелеными лимонами, бугристыми, как поверхность луны.

– Не знаю, что купить.

– А что вы любите?

– Я люблю все!

– Дождь пойдет! – говорит Прокопий Манолису, глядя в небо.

– А если нет?

– Если нет, то пойдет снег.

Сделав покупки, греки идут в кафенио. Сидят на улице, долго пьют вино или кофе. И смотрят на то, чего нельзя разглядеть на бегу. Здесь, понимаете, довольно часто случаются минуты, когда ты один на один с собой, бессмертный и бесстаростный, стоишь на краю времени и тебе не надо торопиться.

Рецепт
Спанакоризо

Шпинат с рисом – страшный сон греческих детишек, за которыми бегают заботливые бабушки с тарелкой в руках и уговаривают их съесть «еще ложечку». Уж очень много в шпинате содержится железа.

Ингредиенты:

1 кг шпината
пучок укропа
пучок петрушки

2 чайные чашки белого риса вашего любимого сорта
луковица
зеленый лук
соль, перец
сок лимона
оливковое масло

• В спанакоризо можно добавлять также лук-порей и сельдерей, это только улучшит его вкус.

• Тщательно промываем свежий шпинат – это самая трудоемкая часть приготовления спанакоризо.

• Разогреваем оливковое масло в кастрюле, слегка обжариваем нарезанную луковицу и зеленый лук.

• Кладем крупно нарезанный шпинат, помешивая. Ждем, пока не выйдет излишняя влага. Кладем остальную зелень, мелко нарезанную.

• На этом этапе мы можем добавить рюмку белого сухого вина. Впрочем, это необязательно.

• Итак, когда шпинат протушится, льем в кастрюлю 2 чашки горячей воды, соль, перец и забрасываем промытый рис.

• Все время помешивая, чтобы рис не прилип к дну кастрюли, доводим спанакоризо до готовности.

• Рис и зелень должны свариться и выпить всю воду – лишняя жидкость не приветствуется, это не суп.

• В конце вливаем сок лимона, снимаем с огня и оставляем

спанакоризо минут на 10, чтобы оно хорошенько пропиталось.

Красиво то, что любишь

Бог мой, какой сегодня был рынок! Жара, в небе ни слезинки, тени и те – контрастные, длинные, июльские.

Бабушки разгуливали в босоножках, осы дружно налегали на свежую рыбу. Прокопий разжег ладан и кадил, обходя прилавок.

– Заклинаю ос! – вещал, зажмуривая глаза, красиво кланяясь, как жрец. Белую рубашку скинул, нацепил другую, ярко-апельсинового цвета.

Госпожа Электра продает оливки, сельдерей, баклажаны «без косточек» и большие желтые яйца.

– Это куриные яйца?

– Куриные, любовь моя, но если пожелаешь, найду и от петуха!

Виноградные пальчики ровные, сладкие, как конфеты. Разложены аккуратной шахматкой, как пирожные в бакалее.

На белоснежном колком льду пенятся жемчужно-серые морщинистые осьминоги, молочно-розовые кальмары, прозрачные креветки.

– С чего бы такой урожай? – любопытствует покупатель. – Море уже зимнее.

– Да просто Афина, – объясняет, покачнувшись, Прокопий, – Афина залезла на колени к папе и попросила продлить хорошую погоду!

– Александрос Думас, грек, слышала про такого писателя? – спрашивает меня Прокопий. К полудню опьянение вознесло его от человеков к ангелам. Кипарисы, портики, полуразрушенные храмы Аполлона, литература…

– Нет.

– А еще говорила, что филолог. Стыдно! Неужели не читала «Графа Монте-Христоса»?

– Так это же Дюма! Он француз!

– Какой еще француз. Просто притворялся, грекам иногда приходится.

– Ты смеешься? Ну какой он грек?

– Так Александр же.

– Как будто в других странах нет Александров! Даже в России есть.

– Александры есть, а Македонского нет, что от ваших толку!

Две старушки, слабые, нежные, вялые, как устрицы, стоят у прилавка с разноцветными перцами.

– Смотри, какие красивые, Урания, – говорит одна другой, показывая на красную закорючку.

– Красивые?! – удивляется Урания. – Что с тобой, Константина! Почему это они красивые?

– Потому что красиво все, что любишь.

Небо

Прилавки завалены клубнями сельдерея, напоминающими необработанные самородки золота. Лука-порея так много, что приходится складывать его в поленницы.

Покупаешь мандарины, продавец интересуется: вам наеду или на сок?

Черт его знает. Мне которые с листиками – они красивее.

– Помидоры откуда? – строго спрашивает дама.

– Из Иерапетра.

Дама поджимает губы и сдает назад.

– Да вы попробуйте! Как будто вы знаете все помидоры из Иерапетра! Мои – хорошие.

Дама уходит без покупки.

Мясистые щеки помидоров багровеют от обиды.

С обеих сторон рынок взяли в кольцо жаровни. Они запускают оглушающую интерференцию густых мясных запахов.

Внук выпрашивает шашлычок-каламаки. Дедушка кормит его с руки прямо посреди улицы. Рядом останавливается пожилой мужчина с тележкой. Долго любуется сценой.

– Все дедушки одинаковы! – изрекает наконец нежно. – Вот и я такой же. Что бы ни попросил внук – сразу ему покупаю.

Давно хотела попробовать рыбу-меч.

Сегодня повезло – была свежая на рынке.

– Дайте, – говорю, – пожалуйста, четыре стейка.

– Берите больше! Уступлю по 15. С утра 20 стоила.

– А почему такая большая скидка? – спрашиваю.

– Потому что это маленькая рыба. Практически ребенок, понимаете?

– И? – уточняю, доставая кошелек.

– Так из уважения к возрасту!

Напротив торговец кричит зернистым, перекатывающимся со слога на слог голосом:

– Де-ти! Плачь-те! Плачь-те громче! Плачьте, чтобы родители купили вам клубнику. – И воздевает руки к высокому, емкому, вмещающему все желания на свете небу.

Доступное счастье

День был дымно-солнечный, яркий, согретый перегаром задремавших перед вечерней сменой каминов. Главное отличие здешних зимних праздников от русских в том, что они происходят не в сам момент и не после, а задолго до события.

Адвент и греческий Филиппов пост – это растянувшиеся назад во времени Рождество и Новый год. Аванс. Сорокадневная прелюдия, усиливающая усладу ожидания. Говорят, Сократ прохаживался перед домом вечером, а когда его спрашивали, что он делает, отвечал:

– Нагуливаю аппетит к ужину.

Вот и они так.

На рынке торгуют без обычной экспрессии, вполпьяна. Манолис, сидя перед тазиком, откинулся на стуле, широко чешет пястью шею под заросшим подбородком. В тазике ягнячьи ребрышки и пуп пира – разломанная надвое морда козленка. Кассетный магнитофон играет критскую струнную музыку.

– Манолис! – укоризненно кричит ему через прилавок, заваленный крепкими, прошедшими тепличный бодибилдинг помидорами, старушка, повязанная темным в крапинку платком. – Манолис! Ты что же, не постишься? Ведь всего три дня осталось!

– Не видишь, Александра? – гремит Манолис. – Все свежее. Мама из деревни прислала. Значит, отменила пост.

– Ну, раз мама, – поджимает губы платочек, – тогда ладно. А кто играет на лире?

Манолис успевает ответить, поднося к губам толстобокий стакан:

– Кто хочет, тот и играет.

Прокопий убеждает высокого сухого мужчину, по виду настоящего педанта, купить анчоуса:

– Анчоус утренний, смотри! Он голубой!

Покупатель в сомнениях.

– Откуда он?

Прокопий, нервный, как поэт, разочаровывается в собеседнике и отвечает резко:

– Откуда-откуда. Оттуда! Может, я еще должен был у него спросить, где его крестили?!

На следующем перекрестке, где продают бесскорлупные грецкие орехи, изюм и каштаны, продавец подносит к губам троеперстие и, целуя его от всей души, выдыхает:

– Ммма! Отличные каштаны!

– Точно?

Продавец принимает замечание близко к сердцу.

– Да вы что? Я, что ли, не понимаю? Да я с тещей, с тещей общий язык нашел! А вы мне про каштаны! Тьфу!

Пожилая дама, проходя мимо жестяных банок с копченой селедкой, восторгается:

– Ах, какой запах! Ладан!

– Почему ладан?

– Умереть и не встать!

А вечером по небу разлился длинный свет, недолгое отраженное счастье, которое только и доступно луне и человеку.

Рецепт
Долма

В греческий кухне сохранилось древнее разделение на постную и скоромную пищу, которое было свойственно когда-то и русской кухне, но сейчас потеряло свое значение. Долма – постная греческая закуска.

Вариантов приготовления долмы существует множество.

Виноградные листья фаршируют рисом и фаршем, в рисовую начинку добавляют перетертые помидоры, некоторые гречанки кладут в рис светлый изюм и кедровые орешки.

Долму подают комнатной температуры, с греческим йогуртом (или сметаной, в русском варианте).

Я люблю постные византийские долмадакья yiaXavT(i («яладзи», что означает на сленге *фальшивые* – видимо, изначальный рецепт включал-таки фарш) – с начинкой из риса и трав, с лимонным соком и йогуртом.

Ингредиенты:

250 г виноградных листьев (если листья консервированные, то их кладут в холодную воду на некоторое время, чтобы вышла соль. Воду надо поменять 2–3 раза)

зеленый лук (мелко нарезанный)

репчатый лук, потертый на крупной терке

250 г круглого риса

небольшие пучки петрушки, укропа, мяты

оливковое масло

сок 1,5 лимона

вода

соль, перец – по вкусу

• Замачиваем рис в воде на час, потом промываем его под проточной водой. Добавляем в рис сок лимона.

• Готовим начинку – добавляем в сырой рис мелко нарезанные душистые травы, лук, немного оливкового масла, соль, перец, перемешиваем в однородную массу. Некоторые хозяйки обжаривают лук и травы и варят рис до полуготовности, но это необязательно.

• Если вы счастливый обладатель свежих листьев – не забудьте их бланшировать. Опускаем листья по 2–3 в кипящую воду на 2 минутки – пока они не изменят цвет. Кстати, если листья останутся, их можно завернуть в конвертик из фольги и хранить в морозилке в течение года.

• Заворачиваем долмадакья. Черешок надо откусить,

перевернуть лист «венами» вверх – то есть к себе, чтобы их видеть, положить ложечку начинки и завернуть – сначала края, а потом рулетом снизу вверх. Листья должны быть завернуты не слишком туго, но и не слишком свободно – чтобы не открылись. Берем кастрюлю с толстым дном, закрываем дно слоем виноградных листьев (бланшированных) и выкладываем долмадакья один рулетик плотно к другому, как шпроты в банке. Потом второй этаж, третий… зависит от количества рулетов.

• Закрываем долмадакья перевернутой тарелкой, добавляем воды – она должна доходить до тарелки, но не скрывать ее, сок лимона, оливковое масло и готовим на медленном огне до готовности. Вода почти вся выпарится.

Короткое бессмертие

Слово «лето» в переводе с греческого – хорошая погода. Летом каждый день одно и то же: высокое синее небо, звонкий солнечный свет, банная жара, никакого разнообразия. Зимой красок больше. Пейзаж оживляют дожди, а когда и снег; небо то пунцовое, то в серо-белую полоску, то розовое, как пастила.

Бывает, когда солнечно, но облака – белые и холодные, как пломбир. Соседская кавказская овчарка разлеглась, разделившись на два объемных пуховых холма. Одной половиной она остужается в тени, а другой плавится на солнце: такое ассорти удовольствий доступно только в зиму.

– Зимой баклажаны вкуснее, – говорит Сотирия, торговка овощами. – Это почему еще?

– Потому что зимой лучше аппетит.

Каждую пятницу встречаю на рынке учителя английского, господина Филиппа.

Мистер Филипп поздравляет меня с хорошей погодой. Всю предыдущую неделю лили дожди. Поскольку мистер Филипп ходит пешком, такая метеоситуация его порядком утомила.

– У нас в Англии если дождь, то к нему прилагается ветер, – начинает смолл-толк мистер Филипп. – Поэтому я отвык брать с собой зонт – все равно сломается.

– Что же вы делаете, если у вас нет зонта?

Мистер Филипп не понимает вопроса. С любопытством склоняет голову набок, как ученая птица.

– Ну, во время дождя?

– А! Оу! Ничего не делаю, – отвечает мистер Филипп. – Просто я все время мокрый.

Прокопий пьет вино и философствует:

– Как работает закон в Греции? Очень просто. Я щас объясню. Вот приняли закон о том, чтобы не курить в тавернах. И-и-и?! Никого это не волнует! Почему? По той простой причине, что все продолжают курить в тавернах.

Каждая фраза относит Прокопия назад, как щепку во время отлива. По окончании фразы наступает штиль. Затем Прокопия приливом, знакомым всем прямоходящим, возвращает обратно в гавань.

– Как ты думаешь, зачем древние придумали венки? – спрашивает он, отклоняясь от оси «игрек» примерно на 30 градусов. – От похмелья! Чтобы голова не болела, ее надо перевязывать, вот они и ходили в венках все время!

– Вуаля! – кричит пакистанец Эраст, торгующий овощами. –

Вуаля брокколи по одному евро!

– Как дела? – озабоченно спрашивает Эраста пожилая дама (черты ее лица не разобрать, потерялись в лабиринте морщин). – Как дети?

Эраст широко раскидывает руки и благодарно смотрит в небо.

– У меня нет детей!

Дама не отступает:

– А коты… коты у тебя есть?

– Нет!

– А собачка? – в голосе дамы дотлевает последняя надежда.

– И собачки нет.

– Значит, у тебя есть главное, что нужно человеку, – покой.

Судя по печальному лицу дамы, в ее жизни есть избыток всего, кроме главного.

Эраст кладет ей порей, редис, картошку. Петрушка в подарок. Но дама все равно немножечко грустит. Эраст пытается ее утешить:

– Погодите, вспомнил! У моего соседа есть собака. Вернее, даже несколько собак!

Сделав покупки, возвращаюсь назад. Прохожу мимо Прокопия. Амплитуда его колебаний значительно увеличилась. К раскачиваниям добавилась новая яркая дискурсивная деталь: активное дирижирование правой рукой с зажатой в ней сигаретой.

– Девушка, – обращается он к молоденькой покупательнице, одетой в модную в этом году зеленую куртку с капюшоном с розовой опушкой, которая делает ее похожей на цветущую опунцию. – Вернее, что я говорю? Какая ты девушка? Ты же кукла! Сколько тебе лет?

– Семнадцать, – отвечает «кукла».

– Дааа… прекрасный возраст. Не то что я. Пора под мрамор – помирать.

– Но зато у вас есть жизненный опыт, – безжалостно спокойно говорит девушка, принимая сардины у помощницы Прокопия Ирини.

– Э, опыт… да зачем он людям нужен? Только для того, чтобы не делать новых ошибок, а повторять старые!

Девушка пожимает плечами и уходит.

Прокопий затягивается потухшей сигаретой. Выбрасывает ее. И сообщает Ирини, которая стоит спиной к нему и чистит проданного лаврака:

– Насчет Бога не знаю, а бессмертие есть.

Ирини вопросительно оборачивается, держа в руках нож,

блестящий от налипшей на него чешуи.

– Да! Юность – это бессмертие. Жалко только, что оно такое маленькое. И никто не успевает это вовремя понять.

Солнце, выйди

Даже энергичное южное солнце иногда прокрастинирует. Не выходит. Тогда вместо прозрачного неба – обмякшие от влаги облака. На мраморных ступенях лестниц – испарина тумана.

В мясной таверне за соседними столиками две компании с собаками. Бультерьер и мопс. Непонятно, почему этих животных называют одним словом «собака» – настолько они разные.

У бультерьера какое-то невероятно белое, гладкое, ровное тело, напоминающее гигантское яйцо. Яйцо поставлено на мускулистые, укороченные, как у борца, ноги. С одной стороны к яйцу приделан подвижный загнутый хвост, с другой – приварена большая треугольная голова. Бультерьера придумал чувак с юмором: вместо глаз поставил рядом две черные точки, причем наискосок. Главные мимические инструменты – брови – вообще отсутствуют, поэтому неизвестно, что у бультерьера на уме. То ли сожрать тебя хочет, то ли в любви признаться. Как понять? Никак. Бровей-то нет, зеркала души тонированы.

Мопс – совсем другое дело. Ажитированный, как Сара Бернар в трагедии Расина. В малороссийских карих очах, в трагически воздетых к небу бровях – мильон терзаний, даже если ему в эту минуту весело. Душа Пьеро, по ошибке заключенная в тело Гаргантюа.

Бультерьер и его хозяева флегматично обедают. Люди вдумчиво едят мясо, смеются, бультерьер не сводит прицел с соседнего столика. Вкусно пахнет жаренной на углях свининой, беззаботно звенят ножи и вилки. Только паре с мопсом не по себе, аппетит испорчен.

– Зачем вообще ты его взял? – восклицает женщина.

– Ты же знаешь, Ион не любит быть дома один, Ион любит гулять.

– Гулять! – закатывает глаза женщина. – Вот именно, гулять! Пошли бы вместе в парк. В парк, а не в таверну!

– В парк он не захотел, – угрюмо отвечает мужчина и целует Иона в морщинистый сократовский лоб.

* * *

Две интеллигентные дамы пьют кофе, неглубоко затягиваются душистыми тонкими сигаретками. Одна говорит другой:

– Ему нравится Рэмбо, мне Артюр Рембо… Нет, все-таки у нас

много общего…

* * *

На рынке завсегдатай, господин Орион, не признал Прокопия. Прокопий и правда сегодня на себя не похож: тихий, трезвый, лицом светел, вместо обычной заношенной футболки с символикой Эгейских авиалиний – чистая выглаженная рубашка.

– Что с тобой? – восклицает покупатель.

– А что такое? – отзывается Прокопий.

– Да у тебя лицо чужое… как будто ты из парикмахерской.

Лука, продавец фракийских дынь, рассказывает о сыне:

– Панос занимался баскетболом, он же высокий, но заболелау него нога. Пришлось бросить. Теперь никакого спорта, будет каждый день ходить в зал… Так жалко. А какой он умный! Представляешь, его девушка на три года его старше. Да, Панос самый умный у нас в семье…

Прокопий сосредоточенно сворачивает плотные картонные кульки для будущих покупок.

– Что это за рыба, спар? – спрашивает его госпожа Хараламбула, ехидная старушка в черном. – Для жарки или для духовки?

– Для всего, – отвечает Прокопий. – Спар – царь рыб!

– Что-то для царя он больно скромно выглядит, – язвит Хараламбула.

– А он без комплексов, дорогая! Говорю же: царь, а не тиран!

* * *

– И все же, что с тобой? Ты как будто не в себе, – допытывается господин Орион у Прокопия.

– Да вот солнце не вышло, – хмуро отвечает Прокопий.

– Солнце? И что с того?

– Если не выходит солнце, то не выхожу и я!

Греческие новости

Дождь в любой стране пахнет одинаково – свежими зелеными листьями, широко говоря – лесом. На зареванном осеннем небе растекшаяся тушь облаков. Но сквозь облака разливается не вода, а румянец. Пасмурно, и все равно приходится надевать солнечные очки.

Прилавки завалены диким одуванчиком, осотом, шпинатом. Роскошь греческой бедности.

– Ты слышал прогноз? Будет дождь?

– Сейчас нет. А вот к вечеру следует ожидать многого…

Небо рябит в жидком зеркале луж, на проводах расселись ласточки-береговушки. Бросили, значит, ипотеку в Псковской области и летят зимовать на Борнео. Тянут свои долгие, удивительные трели – звонкие, но без единого гласного звука.

– Почему у вас помидоры сегодня дешевле? Это те же, что и на прошлой неделе, коринфские? – подозрительно расспрашивает госпожа Эвридика.

На табличке значится имя продавца: Патрокл Христофорос.

Патрокл рыхлый, маленького роста, с круглыми женскими бедрами, в очках. Настроен апокалиптически. Эмоции льются через край, как у всех проповедников конца света.

– Так от рынка зависит, Эвридика! Сегодня рынок дешевле! Ты в помидор смотри! В душу ему! Где бы ни разрезал – кровь, сахар! Это не помидор, а… свекла! Здоровый, горный… Еще десять дней, и не будет тебе помидора! В следующем году пожалуй!

– Так… Хватит диалектики, – останавливает его восклицания Эвридика. – Насыпай!

Прокопий приложился к стаканчику и прыгает перед прилавком, как вакханка, с кульком рыбы в руках. Танцует свою роль.

– На-на-на-на! Дионисий! Ты думаешь, это я пою? Это сардина поет!

Фруктовщик Дионисий многолик или как минимум двулик. Рыночный Янус. Зазывает, выйдя к зрителям с ножом и полосатой дынькой в руках.

– Попробуй дыню! Сладкая, как пахлава! А вот мои яблоки. Положи-ка в рот кусочек.

– Не люблю я сладкое, – вяло отбивается покупатель.

– Сладкое?! – меняется в лице Дионисий. – Это на вид яблоко, а на вкус… сыр!

На столбе висит объявление о похоронах. София Коцура, 64

года. Госпожа Эвридика, прочитав его, ставит сетку с помидорами на землю, достает бумажный платок, прикладывает его к глазам:

– Какое горе для матери!

Облака сдобные, густые, как сливки, слегка растрепанные, плывут, припущенные в октябрьской росе.

– И новостей нет, – вздыхает Дионисий. – Нечего рассказать.

– Как же нет, – парирует Прокопий. – Давай обсудим, как так случилось, что у нас ничего не произошло.

Быть человеком

Классик о греках: оливковые личности. Иконописные люди. Византийские изображения.

И пейзаж неизменен. Распухшие от воды зимние облака опустились ниже гор. Красные шары роз светятся в голых проводах ветвей. Всегда на одном и том же месте (рядом со своей будкой) лежит неподвижный, желтоватый, рыхлый, как весенний сугроб, огромный кавказский пес.

Близится медово-апельсиновое греческое Рождество. Оно же не день в день, ожидание – главный праздник.

– Моя невестка приготовила внуку индейку, представляешь! – жалуется Димитрис Мимис своему другу, Константиносу Копанакису.

– А! – громко, словно в него выстрелили, вскрикивает Константинос Копанакис. – Это же не греческая еда!

– Вот именно. Американство. А хлопот сколько с вражьей птицей! И в рассоле вымачивали, потом мариновали апельсином, горчицей, медом, лимоном. Представляешь?

– По-по-по! – Копанакис раскачивается, как разволновавшаяся кобра, готовая ужалить.

– И самое страшное – внуку понравилось. Что это, спрашивает, дедушка, такое вкусное?

– А ты что?

– А я говорю, это барашек, дитя мое. Что может быть вкуснее барашка?

– Молодец, все правильно сделал!

Госпожа Феано покупает мандарины с марким запахом, оседающим на пальцах, фасоль нового урожая, петрушку, брокколи. Направляется к рыбе. Разглядывает коралловые колючки жабр.

– Свежая?

– Не бывает свежее!

– Откуда?

– Из Черного моря, болгарская.

– Хм… Возьму, все-таки соседи.

Зонтики, столики на тротуаре. Липкий грузный дым от жаровни стелется под ногами, не может взлететь. Одна оливковая личность, пригубив пиво, говорит другой:

– Моя страховая компания лучше твоей!

– Это чем же? – отвечает уязвленный собеседник, нервно кусая продырявленное вертелом мясо. – Деньги те же. Условия те же.

– Моя мне эсэмэску прислала. О том, что начинается гроза, чтоб я был аккуратнее. Ну прямо как моя мама!

Прокопий с Манолисом пьют холодный кофе через длинные трубочки и ведут серьезный трезвый разговор.

– Я вообще никогда не сержусь, – Прокопий зажимает молодыми белыми зубами сигарету.

– Так уж и никогда? – Манолис протягивает ему зажигалку.

– Никогда. Не могу себе позволить. Видишь ли, мальчик мой, гнев оскверняет. А быть человеком и без того хлопотно.

Рецепт
Рождественские пряники меломакарона

Непременное рождественское угощение, гарантирующее праздничное настроение. В основе рецепта древние антидепрессанты: апельсиновый сок, мед, корица, грецкие орехи.

Для теста нам понадобится:
250 г оливкового масла
250 г растительного масла
125 г выжатого апельсинового сока
1 столовая ложка цедры апельсина
½ столовой ложки корицы
½ столовой ложки молотой гвоздики
2 чайные ложки соды
2 чайные ложки разрыхлителя
½ кофейной чашечки бренди/коньяка
250 г сахара
1 кг муки

Для сиропа:
500 г воды
800 г сахара
180 г меда
½ апельсина
3 бутона гвоздики
3 палочки корицы

• Смешиваем все жидкие ингредиенты (масла, сок, коньяк) и сахар, перемешиваем миксером на низкой скорости минуты 2–3, чтобы сахар хорошо разошелся.

• Муку равномерно перемешиваем с содой и разрыхлителем, корицей, гвоздикой и цедрой. Можно добавить молотых грецких орехов.

• Потом в тазике к жидким ингредиентам добавляем муку и хорошенько перемешиваем. Тесто получается эластичное, не очень плотное, но к рукам не липнущее. Долго вымешивать не надо.

• Отщипываем шарики теста чуть больше грецкого ореха и вылепливаем небольшие овальные прянички.

• Укладываем их на пергаментную бумагу на противень. Получается около 40 штук. Накалываем вилкой дырочки на поверхности.

• Духовку разогреваем до 180 °С и помещаем противень с печеньем внутрь. Выпекаем в течение 20–25 минут до золотистого цвета. Зарумянивать не надо. Во время выпекания посматривайте, как там меломакарона, – все духовки разные. Готовый пряник должен быть мягким. Если передержали немного – ничего страшного, подержите потом в сиропе подольше.

• Пока пряники остывают, делаем сироп. Смешиваем ингредиенты и варим 3 минуты на небольшом огне.

• Потом снимаем сироп с огня (он еще побулькивает) и опускаем в него пряник. Важно! Пряник должен быть комнатной температуры, а сироп – горячим.

Для украшения:

1 чайная чашка молотых грецких орехов

2–3 чайные ложки молотой корицы

2–3 чайные ложки сахара

• Ждем несколько секунд и пр(ряем зубочисткой – хорошо j входит? Если с затруднением оставляем в сиропе еще на минутку.

• Пропитанные сиропом меломакарона выкладываем на блюдо и, пока они еще горячие от сиропа, посыпаем смесью молотого грецкого ореха, сахара и корицы.

Прокопий

Прокопий маленького роста, смуглый, тощий, с хриплым прокуренным голосом. Производит впечатление человека, который не ест и не пьет – но не потому, что это у него нет аппетита. А потому, что он в этом не нуждается – вино у него течет по жилам вместо крови, а питается он, как языческое божество, жирным дымом костров, которые разводят зимой рыночные торговцы, чтобы не замерзнуть.

Внешность у Прокопия жуковатая, но его украшает тонкое понимание вещей. Он никогда не стоит за прилавком – всегда перед ним, на проходе, дает шикарное стендап-представление. Шутит, философствует, обнимается с покупателями.

Женщине с мальчиком, которые подошли к нему, чтобы поздравить с прошедшими, сказал на ухо:

– Идите к Янису в таверну, ешьте, пейте, скажите, пусть запишет на мой счет.

Женщина засмущалась – она даже ничего сегодня не купила, а он ей строго:

– Ты не волнуйся. Это для меня. Хочу быть счастливым каждую минуту! Разворачивается к Манолису и заявляет:

– Я поэтому с красавицей расстался!

Манолис взвешивает помидоры со скептическим видом: расстался с красавицей, чтобы быть счастливым? Серьезно?

– Именно из-за этого. Жизни не было. Идем с ней по улице, и каждый говорит – о, посмотри, какие ноги. О, зацени, какие руки. Она, конечно, рада, а мне-то каково! Мне одни переживания. А я хочу жить. Жить спокойно и счастливо! Правильно я говорю, мадемуазель? – спрашивает у меня Прокопий.

При входе на рынок передвижная жаровня торгует колбасками, свиными и куриными шашлычками. Все столики в тени заняты.

– Если ты чему-то научился, то будешь это делать… – говорит мужчина средних лет другому, подвешивая фразу на паузу, чтобы разлить рецину из жестяной пол-литровой кружки по пузатеньким стеклянным стаканам.

– Хорошо? – пытается угадать конец фразы собеседник.

– Необязательно. – не соглашается оратор. – Но, – поднимает палец вверх, – ты будешь это делать постоянно! И много! Как повелось.

– М-м-м. Не понимаю. Приведи пример. Вот ты что научился делать?

– Пить вино.

– Знаешь, почему она называется «Христова рыба»? – спрашивает у меня Прокопий, выбирая из груды мрачных рыб с иконными ликами розовые, твердые, как коктейльные соломинки, усы креветки.

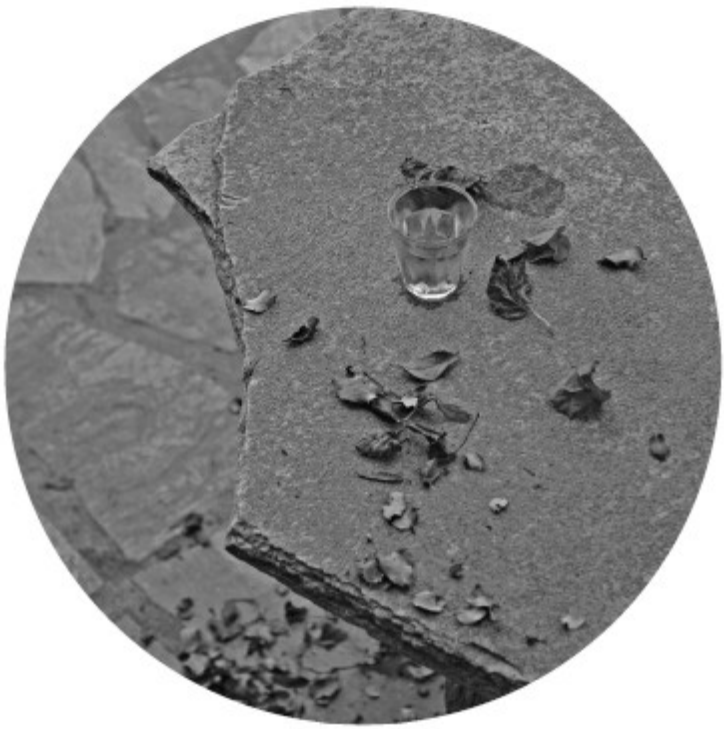
– Нет, не знаю.

– Видишь, у нее черные пятнышки по бокам? Это Христос ее взял, чтобы накормить народ Израиля. Слышала про такое?

– Про чудо с рыбой слышала, но про пятнышки нет.

– А это следы от пальцев Христа. Мне сначала сомнительным казалось, но потом я подумал – столько лет этой рыбе, а пятнышки не исчезают. Может, и правда Христос до нее дотронулся, зря не скажут.

Скажут не просто не зря, скажут прекрасно. Говорить здесь умеют.



ПАХНЕТ ДЕРЕВНЕЙ. ПРИБИТОЙ ДОЖДЕМ ПЫЛЬЮ. ОСТЫВШИМИ ЛИСТЬЯМИ.

Новые Апории

Начиная с первого сентября греки приветствуют друг друга так:

– Хорошей зимы!

Тени потемнели. Небо заволокло штормовыми барашками. Неоновый кончик солнечного носа едва торчит из кучи белесых пуховых облаков.

– Лучший месяц! Солнца нет, можно не торопиться, гулять в свое удовольствие, – перетирают на рынке косточки сентябрю.

Пахнет деревней, прибитой дождем пылью, остывшими листьями.

– Какой сегодня ветер?

– Хвойный!

Над прилавком с «утренними» кабачками нависает Костас, пасмурный, как циклоп.

– Где ваша жена, господин Костас? – любопытствует покупательница.

– Она там, где она хочет, – хмуро отвечает Костас.

На прилавках виноград, разделенный на грозди, зимние белые дыни, фракийские, яично-желтые в зеленую крапинку, колючие кочанчики цикория.

– Зимние дыни уже можно есть? Или они должны полежать?

– Зимние дыни можно есть всегда!

Продавец яблок нахваливает товар:

– Вот сладкие, кислые, твердые, мягкие, золотые, розовые, пунцовые, с дымком, зеленые, глянцевые и махровые, гладкие и крапленые. Любые!

Покупательница хмурится.

– У меня к яблокам свои требования. Особые.

– Какие же?

– Они должны быть с одного дерева!

Табличка на луке: «Лук красный, белый, сладкий». Асфальт под ящиками усыпан сухим сусальным золотом шелухи.

Зеленщик кричит помощнику:

– Лазарь, милый. Сделай пируэт! Достань брокколи!

Овощи-фрукты кончаются, за передвижной жаровней начинается вещевой рынок.

Продавец, высоко задирая брови, объясняет клиентке:

– Мадам, размер «Д» – это для очень больших грудей…

На конец фразы накладывается голос торговки трусами. Происходит непредумышленный этнографический фарс: – Их берут в основном русские…

Рыбник Прокопий, всеобщий любимец. Глаза серафима, темперамент исчадья, подвижный, как сатир, языкастый и убедительный, как библейский змей. Великий площадной комик. Философ-циник.

– Безумие! – юродствует он, засыпая рукой в бумажный кулек сияющих скользких анчоусов. – Ничто важное в мире не происходит без безумия! Например, Эрот безумен. И слеп, и глух, но не глуп. Эй, Того! Закрой глаза, покажи всем, как мы влюблены!

Того лет семьдесят. Нежного роста, плавная и округлая, как луна, надо лбом пушистые седые венчики. Она вздрагивает и крестится.

– Что еще меня ждет? – вздыхает риторически.

– Что-что. Через девять месяцев родишь! – вопит Прокопий на весь рынок. – Все женщины покупают рыбу только у меня! Многие беременеют.

– Да что ты порешь, уймись, – вяло краснеет Того. – Куда мне.

– Нет! – горячится Прокопий. – Ты молодая! У тебя и мама жива.

– Да, – тихо говорит Того, – она…

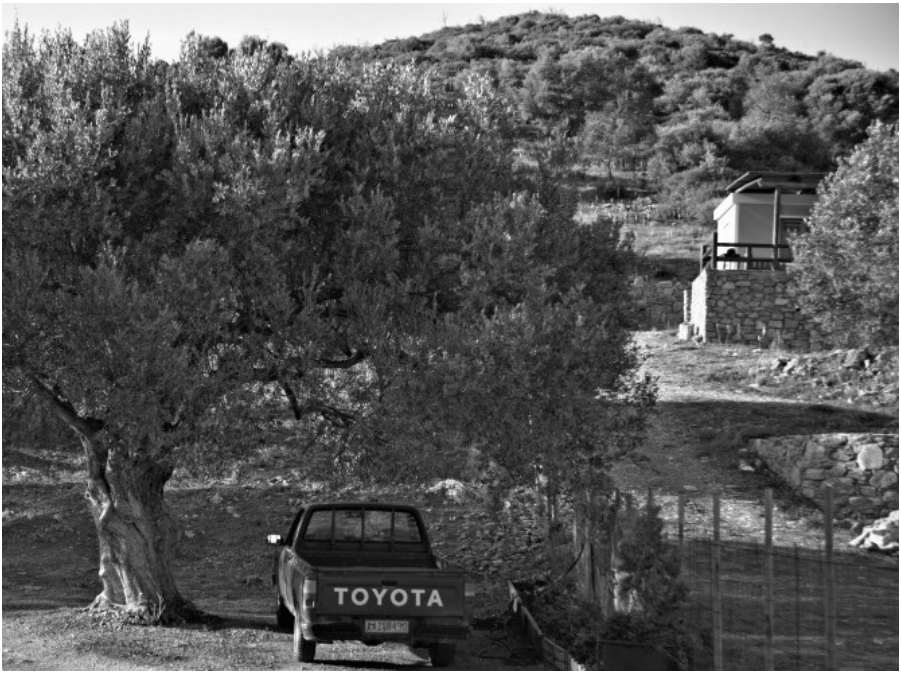
– Погоди! – перебивает ее Прокопий. – О ней я скажу публично! Он выходит из-за прилавка и начинает с пафосом:

– Итак, маме Того 99 лет. Да! Вчера был день рожденья. И вы бы ее видели… Я видел! Ее бедро… – Прокопий как будто взвешивает в руках что-то невидимое и очень ценное. – Это не бедро, а фарфор! Щеки! Щеки – яблоки! Да я бы… Да если б не работа…

В фургончике-жаровне запыхавшаяся Антигона вытирает мокрое лицо бумажным полотенцем. Шашлычки-каламаки дружно шипят, роняя в огонь жирные слезы, копотное мясное облако взлетает над Агиос-Стефаносом, мягко оседая на волосах и на одежде. На земле авоськи с помидорами, виноградом, гранатами, яблоками. На столиках холодное вино, горячее мясо, пепельницы.

Здесь никто никуда не торопится. Летящая стрела находится в покое, а Ахиллес никогда не догонит черепаху.

III. Мы



Греческая арифметика

«Я собираюсь в путь, но ветер мне пока не благоприятствует». Как будто временный, но на самом деле вечный мой девиз.

Таверна стоит на каком-то унылом холме; район заурядный, незначительный, домишки выстроены бездумно, нерегулярно –

торчат там и сям беспорядочными пучками, как сорняки.

Официант, тощий, высокий, с длинными волосами, открывая нам дверь, проговорил безжизненным голосом человека в футляре: – Так. Муж, жена и ребенок. Итого: два с половиной человека. Проходите, располагайтесь.

Интерьер заведения свободен от безвкусной погони за новизной. Закопченный камин эпохи неолита, на стенах фотографии старых актеров, наивная живопись, овечьи ботала, старые купюры, вышедшие из обихода.

– Принесите, пожалуйста, меню! – просят гости за соседним столиком – пара с двумя маленькими детьми, девочка лет четырех бегает взад-вперед по таверне, младший сын только-только научился ходить, поэтому благоразумно придерживается семьи.

– Дайте мне тридцать секунд! – официант реагирует математически строго. – Я только передам заказ Аристотелю.

– Аристотелю?

– Повару. А что?

– Ничего… Просто у нас был еще такой философ.

– Наш Аристотель не хуже вашего. Например, он считает, что делать других людей сытыми такое же счастье, как быть сытым самому. А?! Что скажете? Красавец?

– Сильно!

– А-то! Кстати, вот ваше меню.

Глава семейства кормит сына мясными тефтельками, разламывая их на кусочки пальцами.

– Кстати, об именах… У меня была знакомая по имени Венеция и по фамилии Париж. Представляешь, комбинация? Приходит она однажды в полицию делать себе загранпаспорт. Ее спрашивают – как зовут, цель визита. Она честно отвечает: Венеция Париж, собираюсь в поездку. Полицейские обалдели – извините, мадемуазель, мы, конечно, рады бы помочь купить билет Венеция – Париж, но здесь же вам не касса!

Официант подносит красное сухое из Немей, подмигивает малышу:

– И ты, друг, тоже попробуешь вино?

Родитель отвечает без улыбки:

– Нет, нет, нет! Он еще слишком маленький. Он пьет вино только в церкви.

Эллинский способ воспитания: дети за одним столом со взрослыми. Мама целует дочку в затылок. По-гречески он называется «бифтекаки», бифштексик. Сейчас, в бетонный век поэзии, нас трудно чем-то удивить, но все-таки интересна природа тропа. Греческую фантазию регулирует аппетит:

макушка тоже круглая и вкусная.

Свободная простая одежда, волосы у женщин и у некоторых мужчин стянуты в узел, весомые короткие завитки падают на длинные белые шеи, в точности как на древних вазах. Струнная музыка омывает слух, льется из динамиков под сухие прихлопы, вносящие временную ясность в замысловатый ритм. Мир меняется, только если на него смотреть глазами смертного, – в противном случае вещи не стареют.

Официант мчит на пяти пальцах наш заказ: улитки, бараньи язычки, жареный твердый сыр, пастурма-судзуки на огненной сковородке. В этом медвежьем уголке лучшие винные закуски. Буханку круглого хлеба мы не просили. Ее приносят по умолчанию: вся суть состоит в том, чтобы макать горячей горбушкой в соус.

– От гурманства к эпикурейству. Неужели возможно съесть все это вдвоем? – иронизирует официант вслух, расставляя тарелки.

– Нет, вдвоем нельзя, – отвечаем мы. – Но слава богу, нас двое с половиной!

Хорошие люди

Надпись на ящике с оливками: «Забористые – зимние. К вину». Небо враз состарилось. Поседело. Взмокло. Облака не летают, как прежде, а стоят: громоздкие, скомканные, колючие, как из серебряной парчи.

Из деревни приехал дядя Янис. Года два назад ему сделали операцию на сердце, с тех пор он следит за здоровьем и каждую осень проходит обследование в афинской больнице.

– Что в этот раз вам сказал врач, дядя?

– Сказал, что теперь мне надо пить больше вина…

– Что-что?!

– Да, так лучше циркулирует кровь. А ты что думала! Старики немощны… старикам нужна поддержка…

Настаивает на том, чтобы затопить камин, хотя настоящих холодов пока нет. «Огонь нужен не для тепла, а для компании».

Дядя с Пелопоннеса. К метрополии, как все ахейцы, относится чуток предвзято.

– Что ты делаешь в Афинах, Катерина? Ась? Работа? Да у нас полно работы в деревне! Орегано будешь собирать, горный чай… Спрос есть, иностранцам нравится. Каким иностранцам? Например, афинянам…

* * *

Семейная таверна «Лесбос». Оксюморон переливается на вывеске неоном. Таверна старая, с традициями, так называемый «исторический магазин». Полы мраморные, с мозаикой – сейчас таких днем с огнем не сыщешь. Столешницы тоже из мрамора, крупной твердой белизны. Готовит хозяин, Перикл, его сын Аристотель – официант. За свое искусство печь мясо и рыбу Перикл получил от завсегдатаев прозвище «маэстро». От жаровни пахнет чем-то церковным.

У Перикла волосы стальными колечками, такая же кудрявая борода. Завитки лежат густыми ровными волнами, как будто терпеливый миниатюрист долго рисовал море. Когда у него нет работы, он выходит в зал посидеть с посетителями, обсудить спорт, политику, погоду.

Аристотель выглядит не так былинно, он еще в начале формирования своей внешности, на месте бороды – пушок.

В центре зала трое стариков. Отглаженные рубашки, начищенные ботинки, строгий дресс-код еженедельной встречи.

Рыбу принесли свою, отдали Периклу жарить, сухое красное тоже свое. Выпивали, впрочем, не только вино, но и еще что-то, из бутылочки поменьше.

– Простите, что это у вас? – поинтересовался соседний столик. Один из друзей вскочил, поднял стакан к потолку:

– Напиток богов!

– То есть?

– Ципуро!

Начинается потчевание, расспросы, тосты, дифирамбы…

Самый старший из стариков рассказывает, что ципуро это из его родной деревни, просит пробовать, сокрушается, что родина уже не та, угасает.

– Сейчас у нас всего лишь четыре таверны! А когда-то их было пять…

Аристотель склоняется к сидящему отцу, показывает головой на веселящихся «бобовых королей»:

– Ничего, что вино с ципуро мешают?

– Ничего… они видели все. Им можно!

Луна висит низко, светит на новые дома, старые горы, столики на открытой веранде для курящих. Все как на ладони. Даже ночью от себя не спрячешься. Воздух холодный, вкусный, вечный. Выдохнул – нет мира. Вдохнул – есть мир.

Троица старцев, расплатившись, собирается уходить. Один, тот, который принес ципуро, пытается подняться, бледнеет, заваливается назад, на стул. Перикл и Аристотель наперегонки несут ему воды. Он сидит, переводит дыхание. Минут через двадцать друзья обнимают его с двух сторон и осторожно ведут к выходу. Публика приветствует его горячо, как чемпиона, побежденного, но не сошедшего с дистанции.

– Какие хорошие люди! – растроганно говорит Аристотель.

– А как же, – соглашается Перикл. – Если это люди, то они всегда хорошие.

Апокриф

Жорж Сименон утверждал, что парижанин фанатически привязан к своему району. Что тогда говорить об афинянине? Родной район – его культ. Соседи – практически родственники. Их объединяет чувство, по качеству сходное с религиозным. Они годами поклоняются одним и тем же ларам и пенатам: булочнику, мяснику и зеленщику.

Рассказывают быль, как одному афинянину предложили выгодную сделку – продать свою квартиру и купить новую, просторнее и светлее, но в другом квартале. Он отказался с негодованием:

– Вы с ума сошли? Если я не буду покупать хлеб у Карраса, помидоры у Пеппаса, а мясо у Руссоса, зачем мне вообще выходить из дома?

Как говорил Гераклит: «Объяснить это нельзя. Можно только навеять».

Рюмочных в Ано Петралона нет, а вот «бочечные» – пожалуйста. Масштаб заказов размашистее. На двери, ведущей в подвальчик, объявление: «Продается вино для дома». Здесь столько котов, что, кажется, они основали свою собственную, независимую и довольно вонючую цивилизацию. Коты спесивы, жирны, уверены в себе. По улицам не бегают, а ходят. Выглядят опрятно, носят контр-адмиральские бакенбарды а-ля чеховский Ревунов.

Кафе «За здоровье» на улице Трех Святителей, как заверяет реклама, работает с 1897 года. И с тех пор там мало что изменилось. На стене лаконичное меню из разряда «выбор без выбора», ненадежные столики. В кафе трое: двое пожилых мужчин и хозяйка – молодая женщина с сигаретой в руке. Ее лицо занавешено дымом, как у пифии. Перед одним стариком – вино. Перед другим – кофе.

– Ты знаешь, Лука, где жили первые люди?

– Кажется, в Африке.

– Чушь! Первые люди жили в Ано Петралона.

– Но почему, Афанасий?

– Почему, почему. Нравилось им тут.

Лука долго молчит. Пауза болезненно пухнет. Начинает нарывать.

– А ты знаешь, что Эсхил пьянствовал, когда писал трагедии? – с вызовом произносит Афанасий, вполгубы сербая кофе.

– А ты что, Софокл, чтобы его упрекать? – находится Лука,

показывая рукой пифии, сколько еще подлить.

Лука и Афанасий выходят на улицу Трех Святителей, густо залитую золотым сиропом солнца. Бредут домой нога за ногу, так что их, не трудясь, обгоняют коты.

– Завтра в одиннадцать в «За здоровье»? – отрывисто спрашивает Афанасий.

– Как обычно! – не глядя на него, быстро соглашается Лука.

Общая религия изрядно облегчает человеку жизнь, даже если это не евангелие, а апокриф.

Мерло в подарок

Декабрьский воздух рыхлый, с нежной прохладцей. Солнце круглое и желтое, будто тыква. Улицы зачем-то обвиты тощими по русским меркам гирляндами. Прекрасные сами по себе предпраздничные дни насильно присыпали ненужными им блестками.

На воротах школы объявление о рождественском вечере: приглашаются все учащиеся в сопровождении мамы, папы или крестного…

На остановке ждут автобуса отец и сын, лет восьми. Мальчик рыдает: дедушка сказал ему, что Деда Мороза не существует. Он верит и не верит. Маленькому человеку не вместить такой большой мысли. Отец его успокаивает:

– Понимаешь, дедушкина деревня далеко. Туда Дед Мороз никогда не приходил… Вот он и думает, что его нет.

Продавец мандаринов на рынке волнуется:

– Что-то вы сегодня опоздали! Я уж думал, не придете! А у меня сегодня для вас медовые!

Манолис густым дьяконским речитативом твердит размеренную ектенью: – Помидоры по евро… Помидоры по евро… Помидоры – даром…

– Кого хоронишь, Мано? – спрашивает, проходя мимо, старушка в платке, заткнутом за оба уха.

– Прибыль, – басит Манолис.

На прилавках скорлупные и бесскорлупные орехи, гладкие каштаны. Белые яйца немалых размеров. На корзинке пояснение: «У наших куриц нет психологических проблем. Бег по травке. Роды в традиционное гнездо».

Торговец медом советует через прилавок:

– Ешь масло и мед! И будешь здоров.

И масло, и нектар здесь едят, а не пьют. Об этом говорил поэт: «Вкушаю нектар и жую со стараньем его».

Лавка деликатесов. В прозрачном тяжелом масле сияют золотые бока скумбрии, рядом морщинистые, мятые оливки, копченые бычачьи ребра, желтые кукурузные крошки-лепешки. В исполинском холодильнике сложен восьмиэтажный штабель из кругов твердого овечьего сыра.

– У вас есть вино? – спрашивает покупательница.

– Есть, – отвечает лавочник.

– Налейте мне, пожалуйста, литр мерло.

Лавочник подходит к бочке, открывает краник. Вино едва наполняет пол бутылки и кончается.

– Давайте тогда каберне.

– Каберне нет.

– Зачем же вы сказали, что у вас есть вино?!

– Правду говорят только те, кто ничего не боится… Таковы преимущественно покойники. А мы все еще живы, да-с… Спрячьте деньги, мадам, сегодня вам мерло в подарок!

Превратности погоды

Человек зависим от погоды. В солнечное время все люди – экстраверты, душа нараспашку, в сырой и туманный день все наоборот. Хочется прилечь и отвернуться от мира к стенке. Но это нечасто людям удается.

Стояла в очереди в нашей районной булочной. Передо мной парень брал все. Купил залежавшийся новогодний пирог василопиту, слоистый пирог с сыром, дрожжевой пирог с сыром и ветчиной, пирог с перцем, квадратную пиццу, ватрушки в юбочках из песочного теста – мелкие, на один укус.

Покупки ему укладывали в огромные пакеты две девушки в четыре руки. Еле успевали. Когда пакеты наполнились, он подошел к холодильникам, увидел там круглые, залитые матовой белой помадкой пирожные-башенки, увенчанные красной точкой на верхушке.

– Что это, что это? – разволновался парень. – Как они называются? – спрашивает у продавщицы.

– Не помню. Анна, как эти пирожные называются?

– Птифуры.

– Точно! Они! Птифуры. Мне их покупал дедушка. Одно время их не делали, это была такая трагедия…

– Почему трагедия?

– Потому что я реже вспоминал дедушку…

Сегодня день был сонный, пасмурный. Именно такой, в который человек не исполин эпохи Ренессанса, а средневековый комочек во Вселенной. Воздух стоял свежий, кисловатый, творожистый. Озябшие рыночные торговцы закутались в шарфы, работали дежурно, без огонька. На прилавках только полезное: карие лакированные каштаны, пухлый миндаль «умеренной сочности», зеленые бархатные брокколи.

Прокопий устал за праздники от вина, постится, держит в руке бумажный стаканчик с кофе.

– Слышь, брат, ты же не любишь кофе? Зачем тебе стакан? – кричит ему Манолис.

– Чтобы не отвыкнуть. А тебе зачем столько денег?

– Чтобы их считать, – пожимает плечами Манолис.

Рыбные лотки скудноваты из-за превратностей погоды. Прокопий рекламирует товар постоянной покупательнице, заядлой, по ее собственному слову, рыбоедке:

– Покупайте наших водолазов. Вот лаврак. Умнейшая рыба! Не представляете, с каким трудом нам удалось его поймать… Чуть не ушел… Или кальмарики – смотрите, какие прелестные

малыши. А сладкие! И вкус дают, и досуг… Пока почистишь, пожаришь… поешь, помоешь сковородку, плиту, стены, вот день и прошел нескучно. Или возьмите эту рыбку, с усами. Усатых есть, как известно, приятнее…

Дождь перестает, улица внезапно освещается, как будто Несмеяна наверху перестала плакать и распахнула с размаху ставни.

Настроение у Прокопия птицей взмывает к небу. Он ставит кофе на прилавок в лед и отправляется к Манолису. По его развязной силеновской ухмылке видно, что хулиган задумал подшутить над своим степенным добронравным товарищем.

– Смотри, брат. Ситуация. Одного плохого человека – бац! – пришибает бревном. Намертво. Что это значит?

– Ну… – трепещет суеверный Манолис. – Это значит, что Бог существует?

– Да… – давясь от смеха, соглашается Прокопий. – Или же… Или же это значит, что существуют бревна!

Высокие ломкие тени, которые всегда на шаг впереди тебя, всегда в будущем. Блеск южного сияния – не перламутрового и державного, как у северного, но зато теплого, живого. Мусические возгласы торговцев: «Апельсины! Невероятные апельсины, только гляньте! Не смотрите, ну хотя бы покоситесь!» И золотые шары в темном киоте старого прилавка.

Все это вызывает прилив наслаждения. Наслаждения недолговременного, но крепкого – такое ведь иногда случается – от чашки нелюбимого Прокопием кофе, бокала игристого вина или нечаянной вспышки вдохновения.

Рецепт
Юварлакья

Название «юварлакья» пришло в греческий язык из Константинополя, оно турецкое и означает «круглый». Густая похлебка с мясными тефтельками, с рисом и травами в яично-лимонном соусе авголемоно – вот что такое юварлакья.

В отличие от большинства рецептов, заимствованных из Византии, здесь не используется ни корица, ни гвоздика, зато есть петрушка, которую греки кладут почти во все блюда.

Ингредиенты:

500 г говяжьего фарша

небольшая луковица, протертая на терке

мелконарезанная петрушка

мелконарезанная мята, укроп (необязательно)

рис (я кладу на глаз, обычно на полкило фарша – ½ чайной чашки

промытого круглого риса)

1 столовая ложка лимонного сока

яйцо

соль, перец

1 столовая ложка оливкового масла

мясной или куриный бульон

2 яйца и сок 1 лимона для авголемоно

• В большой удобной миске перемешиваем фарш, рис, зелень. Добавляем яйцо (или просто один белок, если яйцо большое), соль, перец, масло. Вымешиваем фарш и лепим небольшие шарики. Складываем их рядышком на большую тарелку и ставим в холодильник на час.

• Некоторые хозяйки обваливают юварлакья в муке, чтобы загустить суп, но я считаю, что мука утяжеляет соус. И без муки получается густо и вкусно.

• Если у меня нет бульона, то я просто растапливаю кусочек сливочного масла на дне кастрюли и заливаю его горячей водой.

С куриным или мясным бульоном вкус, безусловно, гораздо лучше. Итак, в закипевший бульон осторожно кладем наши шарики по одному и варим до готовности на среднем огне, не давая им сильно закипать, иначе они развалятся.

• Обычно время приготовления занимает 40 минут – рис должен хорошо провариться. Затем заправляем суп авголемоно (рецепт смотрите на странице 103), не забывая разбавлять его постепенно горячим бульоном. Потрясти энергично кастрюлю, чтобы соус распределился равномерно… Внимание! Ложкой пользоваться для этого нельзя – юварлакья развалятся. Вкусный греческий суп готов.

Пятое время года

В стороне от деревни Зарка, на самом краю скалы стоит на цыпочках долговязый, в три высоких этажа, рыжекирпичный дом. Это старинный местный недострой. В пустых оконных и дверных проемах, как в раме, – медово-желтые холмы, стальные купы оливковых деревьев, вертикали кипарисов с вопросительно изогнутыми ветром верхушками. На заднем плане – Эгейское море, слитое с небом в единое синее бездонное целое.

На террасе с самым красивым пейзажем на свете развешаны поношенные клетчатые рубашки и застиранные рабочие штаны. На бетонном полу сидит, расставив исчирканные сиреневыми венами ноги, коротко стриженная пожилая женщина в ситцевом халатике. Она загребает обеими руками длинные стручки зеленой фасоли и подбрасывает их вверх.

– Эй, Маро! Как дела? – кричит ей с дороги прохожий. – Лущишь фасоль? А могла бы таверну открыть! С таким видом давно бы разбогатела!

– Пускай другие богатеют, – безмятежно возражает Маро. – А мне нравится вешать тут белье!

* * *

Деревенская почта работает еще и в качестве кафе. Прямо в зале расставлены столики, почтальон между делом варит и подает кофе. Над чашками – две старухи. Медленные, слабые, почти бесплотные. Остывшие планеты. Истончившаяся сухая кожа напоминает хитиновую оболочку цикад. Одна из старушек говорит, медленно, с остановками, переводя дыхание на обширных цезурах:

– Вот у нас два кладбища в деревне. С одного видно Эгейское море, с другого – Эвийский залив. Ты на какое хочешь?

Ее подруга сжимает лиловые губы.

– На Эвийский, конечно!

– Но почему?

– Понимаешь, на Эгео постоянно штормит, волны, ветер…

– Ха-ха-ха, – заливается шипящим, почти беззвучным смехом первая старушка. – Не все ли тебе будет равно, Ирини?

К лицу Ирини на мгновение приливает жизнь.

– Конечно, не все равно! Хоть после смерти-то имею я право на покой?

* * *

На Эгейском действительно шторм. Волны швыряет на скалы; отступая, они распадаются в пену. Шум бурный, праздничный, как будто одновременно открыли сотню бутылок шампанского. Затем море со всхлипом всасывает назад воду, которую только что громко выплюнуло.

Ветер поднял со дна какие-то щепки, нагнал сора, собрал в кучу потерянные непарные тапки, пустые пачки сигарет, детскую маску. Старик в длинных, по колено, плавках восторженно перекрикивает вой ветра:

– О! Какое здесь море! А цвет! Вы обратили внимание на цвет?! Ведь бирюзовый! Что там Миконос! Что Санторини! Лучшее море в Греции – здесь, в Зарке! В первый раз я сюда приехал сорок лет назад, с покойницей женой… Наш медовый месяц.

Его собеседник – молодой мужчина – вежливо кивает. Он готов согласиться, но мешает мусорное пятно, бодро качающееся на волнах.

– Неужели лучшее? – вежливо переспрашивает он. – Но… почему вы так считаете?

– Так я же объяснил: медовый месяц тут провели с женой! А это лучшее, что было у меня в жизни!

* * *

В среду на рынок опоздала: продавцы уже начали собираться. Складывали в пластиковые ящики нераспроданные виноград, персики, помидоры, огурцы. На прилавке осталась картонка с рекламой: «Картофель альфа-качества! Для младенцев!»

Спрашиваю у фермера:

– Можно у вас картошки купить? Не поздно еще?

Он вытаскивает ящик с корявенькими клубнями, напоминающими небольшого размера золотые самородки.

– Набирайте! Качество – для младенцев! Или даже лучше.

– А как это – лучше?

– Это когда мама все съедает сама, а ребенку не достается.

– Понятно… Проверим… Сколько с меня?

– Ничего!

– Как это – ничего?! Вы шутите?

– Какие шутки? Я на сегодня работу закончил. Да идите вы уже, идите! Что вы стоите! Вам тоже пора отдыхать!

* * *

Греческие бабушки купаются в море: собираются в стайки и качаются на волнах, как чайки. Обсуждают актуальные новости:

– А я рассказывала тебе, как Георгия срезала мозоль?

– Как?

– Лазером!

Иногда собеседницы разражаются смехом – громоподобным, основательным, длинным, точно олимпийские боги в «Одиссее».

У берега появляется молодая женщина, прикладывает ко лбу ладонь, всматривается в море. Запеленговав богинь, орет во все горло:

– Мама-а! Мама! Ты скоро? Бабис не хочет без тебя обедать!

Одна из океанид отделяется от стайки и зычно, по-капитански трубит:

– Скажите ребенку, что бабушка ушла в море и прибудет через час!

* * *

Молодой парень торгует луком с машины. В ассортименте: лук-шалот – мелкий и побольше, сладкий красный и белый – позлее. В сторонке разложены гигантские луковицы лунного цвета – это сорт «водяной» с Закинфа.

– Берите, – зазывает парень. – Это лук любви!

– Какой именно?

– Любой. У меня весь лук – лук любви.

* * *

Отпуск закончился. Идем отмечать последний вечер в таверну. Здесь все просто: столики выставлены прямо на проезжую часть, скатерти бумажные. Хозяин таверны Никос в ладонях несет заказ священнику, папе Христосу. Тот внимательно осматривает свиные и куриные шашлычки, колбаски, куски хлеба, пожаренного на решетке, посыпанного орегано и политого оливковым маслом, дзадзики, полуторалитровую бутылку ледяного домашнего вина, поднимает глаза и спрашивает с отчаянием евангельского Фомы:

– Нико, а лимон есть? Не вижу!

Пора возвращаться в город. Жаль оставлять в прошлом деревню, солнце, море. Жаль, что летние радости такие хрупкие,

такие непрочные и так быстро выводятся из организма повседневными делами. У древних греков было пять времен года. Зима, весна, лето и две разные осени: осень сбора плодов и осень переезда на новые квартиры. Эта осень переезда долгое время не давала мне покоя: зачем было нужно ее выделять в отдельную эпоху? А теперь думаю – может, для того, чтобы выделить человеку время привыкнуть к будням и не грустить? Или наоборот – чтобы нагруститься досыта. Как, собственно, и положено при расставании.

Весна

Афины заливает солнце. Все цветет. Уличные кафешки забиты народом. Люди расслабленно пьют холодный кофе или вино – игристое или белое. В очереди за мороженым пожилой толстяк: нос и глаза заслоняют бульдожьи брылы щек, сам с ноготок, одет неряшливо и неярко – серая курточка, рубашка выбивается из-под ремня, коричневые брюки.

Неловко берет рожок с фисташковым, шоколадным и «бискотти». В другую руку добрая продавщица вставляет клубничное. Направляется к машине, шаркая ногами. Машина потрепанная, коцаная, товарный вид – ноль.

В ней терпеливо ждет женщина – немолодая, усталый квадратный силуэт.

Толстяк садится (машина разом прогибается к асфальту), жмет толстым пальцем на кнопку. Брезентовый верх автомобиля со скрипом ползет назад. Солнце слепит, точно огни рампы.

Он протягивает клубничное мороженое подруге. Свое держит у груди – как вымпел. Устремляет взгляд вперед. Спина его выпрямляется, щеки отступают, высвобождая мужественный нос и волевой рот. На голове у него вырастает невидимая капитанская фуражка. Дама тоже мигом хорошеет и молодеет. Приобнимает своего героя мягкой рукой:

– Милый! У нас как будто свидание!

Весна преображает людей сильнее, чем любовь. Во всяком случае, регулярнее.

У нас, в городе

Супругам Иосифу и Маргарите сейчас, наверное, лет под семьдесят. Прожили всю жизнь в городе, но родились и юность провели в деревне. Уехали с малой родины с большим энтузиазмом, подхваченные урбанистическим духом того времени.

Работали, снимали квартиру в центре, чтобы на работу ходить пешком, заработанное откладывали, чтобы купить свой домик.

Все эти годы про деревню они не забывали – ездили на Рождество и на Пасху, летом Иосиф обязательно брал отпуск на две недели, чтобы обработать оливковые деревья, а зимой – чтобы собрать их плоды. И даже домик они купили в том пригороде, из которого им удобнее всего было в их деревню ехать – сел на поезд, и уже через два часа ты среди родных ларов и пенатов; красной жирной земли; стволов олив, пергаментно-серых, узловатых и корявых, как пальцы бабушки Стильяни; курочек, шарахающихся бесстрашным аллюром по двору и по дороге; овечьих стад, сбивающихся в треугольник; родников со сладкой и сытной, как пирожное, водой.

Сами себя они считали деревенскими. Да и как иначе? Выйдя на пенсию, они сидели в своем домике и целыми днями только и делали, что вспоминали о деревне. В любую тему вбивали, как сваю, зачин – «мы, деревенские…».

Иосиф любил рассказывать байки, в которых преобладал напряженный экшн: как деревенский пастух Янис, известный сластена, переел меда и чуть не отдал богу душу, потому что оказался аллергиком, и как его спас хозяин таверны Панайотис, влив ему в рот немного анисовой водки, которая оказалась антидотом; о том, как они с братьями в голодном детстве съели ежа, запеченного в глине, и какой он оказался вкусный – не хуже кролика; о том, как он однажды замерз в поле и решил согреться, выдернув высохший куст из земли, а с куста ссыпался скорпион и ужалил его в руку; о том, как он убил змею в руку толщиной, которая подползала к его младшему брату…

Историй было столько, что они могли бы составить репертуар народного артиста разговорного жанра, в том случае, если бы его аудитория сидела не в театре, а на завалинке.

Маргарита, напротив, вспоминала предметы тонкие, художественные и статические, вроде старинных рецептов: как старухи пекли пироги, раскатывая тесто в прозрачный лист, начиняя его кашей, сыром, травами с фетой; или как бабушка

Стильяни запекала в духовке свои знаменитые свиные колбаски, фаршированные пшеничным зерном, белым изюмом и апельсиновой цедрой, – лучшие в деревне. А ее пасхальные пирожки из свежего, только что отжатого сыра, пахнущие ванилином и укропом!

Благодаря чувствительности Маргариты супруги стали крупными гастрономическими поэтами. Поэтому больше всего на свете они ценили деревенские гостинцы: яйца с оранжевым желтком (потому что курица ела кукурузу); кусок поросенка, откормленного дынными и арбузными корками и все той же кукурузой; мясистые оливки; овечье молоко, которое Маргарита замораживала в морозилке и потом пускала на пироги траханас, домашнюю лапшу двух видов – завитками и квадратиками и главное – жидкий изумруд оливкового масла, присылаемого им в пластиковых бутылках из-под кока-колы.

Однажды, когда Иосиф и Маргарита уже собрали сумки и собрались уезжать, к ним подскочила соседка тетя Ирини и протянула подарок – живую курицу!

– Съедите дома свежую, парную! – прокричала она, в восторге от своей щедрости.

Иосиф и Маргарита курицу приняли и поблагодарили Ирини, как принято, горячо, но были смущены. При всей привязанности к деревне и бесконечных декларациях своей к ней преданности они никак не ожидали очутиться в ситуации, в которой им пришлось бы свою связь с деревней доказывать не теплым словом, а мокрым делом.

По приезде курицу заключили в ванную и начали размышлять, как им быть. Маргарита подковырнула мужа: – Ну что же ты… мужчина… неужели не сможешь?

Иосиф хоть и пекся о своей маскулинной репутации, но границы своих возможностей представлял себе очень ясно.

– Нет… Вряд ли, – качал он головой.

– Так-таки и не сможешь? – горячилась Маргарита, представившая в уме богатый соус, который она могла бы сочинить из перспективной атлетки, приятно отличавшейся от ее дряблых магазинных родственниц.

– Только если бы у меня был пистолет… Или ружье… А ты бы подбросила ее в воздух. Руками не смогу, – слабовольно мечтал о подельнике Иосиф.

Маргарита задумалась.

– А господин Эвклид? Как думаешь? – спросила она мужа.

– Почему он? Хороший вроде человек.

– Хороший-то хороший… Но мне он кажется немного черствым.

Положась на женскую интуицию, завернули пленницу в полотенце и поплелись к соседу Эвклиду.

Он встретил их в своем стиле.

– Почему вы решили, что я могу? – сухо спросил он у супругов.

– Да такой уж вы человек. Строгий, но справедливый, – нашлась Маргарита, в то время как Иосиф совсем растерялся.

Эвклид, впрочем, не стал капризничать и быстро согласился.

Оказалось, что сосед был по профессии мясник, а теперь на пенсии, имеет хобби: поет по воскресеньям в церкви на клиросе.

– Еще бы! – прошептала Маргарита Иосифу. – Я бы на его месте вообще из церкви не выходила. Столько душ загубил: овечки, курочки! Шутка ли.

Жизнь потекла по прежнему руслу. Эпизод-то, в сущности, был ничтожный – не о чем говорить, поэтому даже в репертуар короткой прозы Иосифа не вошел.

Визиты в деревню не стали реже, любовь к деревне и ее плодам не уменьшилась, только одно изменилось: внимательные односельчане заметили, что теперь Иосиф начинал свои рассказы не «мы, деревенские», а «у нас, в городе».

Рецепт
Судзукакья

Название «судзукакья» – родовое. В переводе с турецкого «судзук» обозначает «длинный». Можно сказать, что это блюдо – антоним юварлакья. Судзук может быть лукумом, тефтелькой, но непременно должен иметь вытянутую форму. Внимательный читатель уже заметил – речь идет о константинопольском рецепте, а это значит, что без корицы дело не обошлось.

Нам потребуется:

500 г говяжьего фарша

2-3 дольки мелко нарезанного чеснока луковица, потертая на терке или перемолотая в блендере

1/4 чайной ложки корицы

1/4 чайной ложки тертого мускатного ореха

1/4 чайной ложки тмина

2 чайные ложки уксуса

4 кусочка белого хлеба

яйцо

красное вино

соль, перец

Для соуса:
3–4 помидора
томатная паста
½ кофейной чашечки
красного вина
2 дольки мелко нарезанного чеснока
луковица, потертая на терке
палочка корицы
4–5 горошин ямайского перца
1 чайная ложка сливочного масла
1 чайная ложка сахара
оливковое масло
перец, соль

• Замачиваем черствый хлеб в красном вине, отжимаем крошки. Замешиваем в миске фарш, добавляем все ингредиенты. Для того чтобы судзукакья получились пышные, очень важно вымешать фарш как можно лучше – не менее 10 минут. Затем накрываем его пленкой и ставим в холодильник на 30 минут. После лепим овальные котлетки вытянутой формы.

• Тем временем готовим соус.

• Очищаем помидоры от кожуры, перетираем их на терке или в блендере. В кастрюле на смеси оливкового и сливочного масла обжариваем мелко нарезанный чеснок и перетертый лук до золотистого цвета, гасим красным вином. Как только испарится алкоголь, закладываем томатную массу, добавляем горячую воду

– примерно чайную чашку, томатную пасту и все специи. Варим соус на медленном огне.

• Судзукакья быстро обжариваем со всех сторон на оливковом масле и осторожно выкладываем их в горячий соус. Продолжаем варить до готовности – у меня уходит обычно минут 20–30. Лишней жидкости быть не должно – соус получается густой, пухлый.

• Гарнируем судзукакья рисом или пюре. Чаще всего это все-таки рис. Главная особенность этого блюда – тмин, от него вся прелесть и аромат.

Лицо города

Выйдя из дома, надо свернуть на улицу Панорамы. Начинается она с трех пушистых сосен, а конец ее упирается в небо и горы. Подойти к частной ветклинике. Сквозь ее стеклянные витрины видно рассевшегося на стопке журналов уличного кота с такими необъятными щеками, что кажется, будто он раздувает их нарочно. В указательном и большом пальцах рождается детское желание прыснуть ему по этим шарам, чтобы они с треском сдулись. Дальше маршрут идет мимо музыкальной школы «Архетип» и дома престарелых. На брандмауэре граффити, изображающее улыбающуюся дамочку неясных лет в хипстерских очочках, с зелеными волосами и слоганом понизу: «С нами душа не стареет».

Перед пешеходным мостом над железнодорожными путями, рядом с кафе «Поезд» стоит столб с наклейным на него объявлением о похоронах Амалии Гузуни, женщины-дерматолога. Перечислены провожающие в последний путь: дочери Даная, Ирини, Куруби, мать Элени. Вся жизнь поместилась на листок.

На рынке продавец мандаринов заклинает какую-то женщину:

– Ио! Ио, подойди сюда. Прошу, подойди.

Ио не реагирует.

– Ио, я настаиваю! Подойди и открой мандарин. Я угощаю! Возьми его в руки. Попробуй. И если он не окажется карамельным, сочным и без косточки, публично объяви меня лжецом!

Ио «открывает» мандарин. Цепкий оранжевый запах оседает на одежде и руках прохожих в радиусе двух метров.

– Ну? Кто я, по-твоему, лжец?! Отвечай, Ио.

– Ты не лжец, ты палач, Ставрос! Ты выкрутил мне руки! Я ведь не хотела мандарины! Взвешивай два килограмма!

О белокочанной капусте написано на ценниках – «нежная», а о помидорах – «последние». Эммануил, зеленщик, складывает помидоры в мешок акцентированными движениями фокусника, которые можно бы принять за грубость, если бы не было очевидно: Эммануил старается, ибо порядком пьян. На столике сияет початая бутылка виноградного самогона.

– Зимой, – объясняет он покупателям, – человеку трудно быть веселым. Детям помогают рождественские елки, а взрослому этого недостаточно. Взрослому необходимо ципуро.

Появился новичок: продавец грибов. На прилавке разложены белые, серые, желтые вешенки, упругие и блестящие, как макинтоши.

Возле прилавка толпятся дамы. Видно, что грибов им хочется, но страшновато брать их у незнакомого.

– Откуда грибы, из Марафона? – подозрительно интересуется одна.

– Нет, из Оропоса.

– А сам-то ты, мил-человек… часом не албанец будешь?

– Сам албанец. Но грибы греческие. Из Оропоса.

– Я не националистка, пойми правильно. Вернее, националистка, но тихая… Я только по еде. Положи мне кило шампиньонов, дитя мое!

– Встретил тут одну девушку, – сообщает один рыбник другому. – Исключительно образованная!

– Как ты это определил?

– Выпускница университета!

– Пф! Университет – это не образование. Диплом можно купить. Образование – это…

Рыбник не заканчивает фразу. Склоняется перед покупательницей. Наполняет бумажный кулек прозрачной, невесомой рыбой-соль. Прижимает к сердцу пятиевровую бумажку. Машет рукой: – Оревуар, мадам!

Поворачивается к коллеге, берет с блюдца тлеющий окурок:

– Так вот. Образование – это опытность и мастерство!

Бабель говорил, что базар – это лицо города. У нашего агиос-стефановского оно мужицкое, похмельное, простое. Зато на нем всегда улыбка.

Русский салат

Дождь начался в пятницу и кончился в понедельник вечером.

Дом отсырел, поплыл, зацвел, бетонные столбы калитки обросли рокайлями улиток. Солнце сжалось в прохладный янтарный шарик, кануло куда-то в соседний космос – освещать другой рай. Дышать тяжело, как через влажную тряпку. Рваный туман тянется низко вдоль горной гряды – как будто великан присел на корточки и смолит запретную цигарку, направляя аккуратной ладонью дым в сторонку.

Зашла в лавку за сыром и вином. Хозяин за прилавком. Обстоятельный, крупный мужчина в белом халате. Прошу – вина, пожалуйста. Он уставился на меня и говорит:

– Но у меня только красное!

С какой-то непонятной мне тревогой.

Потом почесал в затылке и сказал куда-то в сторону:

– Впрочем, есть розе.

Просканировал меня еще раз.

– Впрочем, вам я его не рекомендую! Это же настоящий муравас.

Я тоже на него посмотрела. Строго. Дала понять, что вызов принят.

– Наливайте, попробую.

Налил. Цвет коричневый. Пахнет спиртом. И на вкус спирт.

– Это что, бренди? – спрашиваю.

– Розе. Настоящий муравас! Ему пять лет. И потом. Оно с Крита. Это их фирменное розе. Я же говорил. Вам я советую другое вино. Вино, которое быстрее всего кончается… Как его? А! Каберне совиньон. Вот. Только там последние капли остались. Оно очень быстро кончается.

– А именно? Сколько осталось?

– Так… 850 мл… – испуганно. – Вам хватит?!

Сложила покупки, выхожу на улицу, а тумана нет – растаял. Мама загнала великана домой. Плоды хурмы взрезали асфальт жирными оранжевыми взрывами. Одно цветет зимой, другое – летом, как говорил поэт.

Пока стояла, вышел хозяин лавки – покурить. Оглянулся, увидел меня, проговорил вполголоса, по-дружески, конфиденциально:

– Русский салат еще не хотите взять? Вы знаете, греки совсем не умеют готовить русский салат. А у меня он отличный! Потому что его делает румынка.

Вдовий деликатес

Сколько бы лет ты ни прожил в чужой стране, ты все равно останешься здесь иностранцем. Чтобы постичь местные нюансы – чем отличается ставрида зимняя от ставриды летней, какая рыба наиболее полезна в Плеяды и прочее, и прочее, – на все на это требуется целая другая жизнь, которой у меня, в общем, нет. Нельзя родиться дважды.

Многие греческие мужчины – красавцы. Реконструкция рисунков древних ваз. Графика, вернувшаяся в плоть. Стать, миндальные глаза, аполлоновы носы, матовый прозрачный янтарь кожи, геракловы мускулы, густые античные волосы, свернутые в плотные завитки, как коврики на цыганской распродаже. Но есть одна проблема – рост. Он, видите ли, небольшой. Скажем прямо – средний. Я без претензий – сама невеличка: метр шестьдесят пять. Как говорила наш хормейстер в музыкальной школе города Полярного Валентина Васильевна Письменная, «рост Венеры Милосской». Не знаю уж, почему она так решила. Сначала я думала, что Валентина Васильевна читает много книг по истории, а потом вспомнила, что она сама была метр шестьдесят пять, и сопоставила эти факты.

Однажды за дружеским греческим столом зашла речь о том, кто какого роста. Костас начал хвастаться первый:

– Метр семьдесят!

– И у меня, – вступил Михалис.

– Я тоже метр семьдесят! – заявляет Йоргос.

– Погодите, – не верю я своим ушам. – Во-первых, вы все разные. Это видно невооруженным взглядом. Йоргос, ты выше Михалиса. Во-вторых. Костас, прости, дорогой, но ведь ты на полголовы ниже меня! Кто вас мерил?

Друзья переглядываются, таинственно и сладко улыбаются, затягивают паузу.

– Понимаешь, такой рост нам записали в армии, на медкомиссии.

– Но… как? Зачем?

– Да черт его знает. Попросили медсестру, она и записала. Вообще у нас многие так. Бумаге – ничего, а греческой армии приятно!

Предрождественская кутерьма. В тавернах пестрота мясных блюд из птицы, свинины, козлятины, ягнятины. Корзины с горами горяченьких масленых поджаренных хлебов. Салаты, сыры, кувшины с вином. Все столики заняты.

Заходят две старушки, сутулые и нежные, словно креветки.

Брюки и блузки выглажены, ни морщинки. Укладки высокие и каменные, как у отличниц народного образования. Щеки яблочного цвета. Сухие полусогнутые коленки кузнечиков. Полуоблупившиеся лица закреплены архаической улыбкой. Голоса колеблет слабое тремоло.

Сели за маленький столик в глубине зала, сбоку, не на виду. Заказали мусаку.

– Подождите, – не могу понять. – Но почему мусака? Они ведь бабушки?

– Бабушки.

– Греческие?

– Греческие.

– Но ведь для греческой бабушки мусака – это как для русской бабушки пельмени! Почему они не хотят поесть в таверне то, что неудобно делать дома?

– Катя, – объясняет мне Йоргос. – Это же вдовы. А мусака – вдовий деликатес.

Я все еще не понимаю. Я точно знаю, что философия старого человека базируется на приоритете домашнего перед покупным. А что эти бабушки – специалисты по мусаке, очевидно даже неофиту.

– Слушай, – вздыхает Йоргос. – Все очень просто. Повторяю. Эти пожилые дамы – вдовы. Печеное мясо с огня они не признают. То, что не приготовлено в кастрюле и в духовке, – баловство. Их дети и внуки выросли. Мусаку делают только противнями. Ну и кто ее съест? Вот они и приходят в ресторан! Чтобы не расстраиваться, что придется выбрасывать остатки.

Нельзя родиться дважды, но удивляться, как новорожденный, миру каждый день – вот это человеку по силам.

Рецепт
Мусака

Давно пора поговорить о королеве греческой кухни – мусаке. Это блюдо сравнительно новое, появилось в Греции в начале XX века и сразу стало одним из самых популярных как у самих греков, так и у туристов.

Мусака имеет персидские корни, ее вариации присутствуют во многих средиземноморских и балканских странах. В нашей русской Википедии про нее написана полнейшая галиматья, не верьте ни одному слову. И фотография стоит египетского варианта мусаки с томатным соусом вместо бешамели с подписью: «Классическая греческая мусака».

Итак, мусака – это запеканка из баклажанов и фарша под

соусом бешамель.

Я люблю мусаку богатую и поэтому кладу в нее картофель и кабачки. Бешамели тоже жалеть не следует – красиво, когда она сверху накрывает мусаку шапкой. На греческих кулинарных форумах идут бои из-за картошки – класть или нет, настоящая мусака должна быть без нее. Решающую роль играет ваш личный вкус.

Ингредиенты:
3-4 баклажана
3-4 кабачка
4 средние картофелины
1 кг говяжьего фарша
немного белого или красного сухого вина
томатная паста или свежие помидоры
палочка корицы
оливковое масло
соль, перец

Для соуса бешамель:
3 столовые ложки сливочного масла
1 литр молока
5-6 столовых ложек муки с горкой
2 яйца
сыр тертый
мускатный орех тертый

соль, перец

Готовится это блюдо просто, но хлопотно.

• Я советую разделить приготовление на 2 дня. Накануне вечером нарежьте баклажаны вдоль тонкими ломтями. Посыпьте солью, оставьте на полчаса, потом промойте в воде, выжмите их хорошо и обжарьте до золотистого цвета. Выложите их на бумажные полотенца, чтобы впиталось масло. Очистите от шкурок, нарежьте и обжарьте кабачки. Также выложите их на салфетки и оставьте на ночь. Тот, кто любит диетическую еду, могут и кабачки, и баклажаны запечь.

• Картофель отвариваем до полуготовности и нарезаем кружочками.

• Фарш в мусаку готовится по базовому рецепту.

• На следующий день собираем мусаку. В глубокий противень или форму выкладываем картофель, выстилая полностью дно. Потом кабачки, баклажаны. Предпоследним выкладывается фарш.

• Теперь о соусе бешамель.

• Растапливаем в кастрюле сливочное масло, обжариваем на нем муку до золотистого цвета. Затем потихоньку льем подогретое заранее молоко, непрерывно помешивая венчиком, чтобы не допустить комочков. Провариваем соус до загустения на среднем огне.

Пропорции легко исправляются в процессе: если он жидковат – добавляем муки, если же, наоборот, слишком густой – горячего молока.

• Отставляем с конфорки и, не переставая мешать, вводим одно за другим 2 яйца. Потом можно положить натертый сыр – пармезан или кефалотири, щепотку мускатного ореха, соль и перец.

• Оставьте бешамель отдохнуть немного, а потом равномерно выложите ее поверх фарша. Можно сверху еще сыру насыпать.

• Пусть еще немножко остынет – и в духовку. Готовить на 200 ˚С, пока бешамель не зарумянится до хорошего коричного цвета.

• Мусака перед подачей должна остыть, а на следующий день она станет еще вкуснее.

В деревне

У дверей булочной стоит солидный господин в костюме и курит. Пятилетний мальчик на ходу откусывает батон и бросает ему замечание:

– Курить нехорошо!

Я обмираю. Ожидаю неприятную реплику в ответ. Сейчас у каждого через личные границы пропущен ток – попробуй задень их непрошеным советом, саданет – мало не покажется.

Старик наклоняется к мальчику и с воодушевлением говорит: – Ты прав, мой юный друг! Конечно же, ты прав! Спасибо тебе!

И продолжает спокойно курить.

Деревенские старухи похожи: у всех темные, деформированные одинаковой работой филоновские лики. Одеты они тоже как по шаблону: темная юбка со шлицей ниже колена, сверху в любую погоду – теплая кофта. Сидят рядком, опираясь на палки. Разговаривают.

– Все болит, нога распухла, сил моих нет! Вот бы стареть без проблем, как тетка Анна!

– Ты что, смеешься? Анна же недавно ослепла. Не видит ниче-го!

– Зато как она слышит! Молодой позавидует!

Я – младшая невестка на побегушках. Выполняю неинтересные, нетворческие поручения. Готовить, например, мне не доверяют, но я могу помыть посуду, повесить оборвавшуюся штору, пропылесосить. Выбросить мусор. Старухи не теряют меня из виду ни на секунду.

– Катерина! Ты моешь посуду без уксуса?! – волнуется Григория. – Дайте же скорее Катерине уксус! Ей меньше придется перемывать.

Развешиваю постиранное белье. Старомодные трусы размером с парус, заношенные майки, выцветшие носки, юбки со шлицей. В тазике остались только брюки – я забыла, как по деревенскому катехизису их правильно вешать. Голоса замолкают. Спину сверлят бесстрастные иконописные глаза. Вешаю за «поясницу», отхожу в сторону. Какая разница! Ветер все равно через полчаса их высушит. Бабушки напрягаются, как охотничьи собаки, почуявшие утку в камышах. Наконец Александра не выдерживает. Вздыхает, берет палку, долго поднимается со стула. Идет, хромая на один бок, на балкон. Через минуту брюки подвешены как полагается, за штанины. Бабушки расслабляют плечи, возобновляют прерванный разговор. Порядок

в мире восстановлен.

У Александры четверо детей. Младшая, Магда, родилась с изъянцем – с детства были очевидны нарушения развития. Плохой обмен, квадратный кисельный силуэт, глаза навыкате – фактура мопса. Потом оформился диагноз. Ни об учебе, ни о работе речи не было. Какая-то из тетушек выхлопотала Магде пенсию по инвалидности. Другая сосватала ее замуж – Янис тоже не красавец, он тучен и задыхается, засыпает за столом, у него то ли заячья губа, то ли волчья пасть, поэтому язык всегда наружу, но есть своя квартира и – главное! – работа. Он работает охранником в порту. Магда довольна: на ее свадьбе съели пятнадцать баранов, еще столько же отец дал ей в приданое, она носит обручальное кольцо, делает раз в неделю укладку в парикмахерской, у нее маникюр, новая сумочка и туфли к Пасхе, есть свой дом и занятие его содержать. Родня обеспечивает досуг: приглашает в гости. Полная чаша вроде бы. Но все равно невольно накатывает жалость – видно, что человек нездоров.

Мы поехали в соседний городок, Янис к нам присоединился – Магда дала ему задание купить бараньи ножки на суп. После дел решили выпить по чашке кофе. Янис заказал апельсиновую газировку и немедленно заснул. У него несколько раз тренькал мобильный, но он не просыпался. Разбудили его уже перед уходом.

Вернулись домой, Магда выскочила мне навстречу.

– Так! – воткнув коротенькие ручки в обширные бока и напоминая громадную не новую кастрюлю, язвительно воскликнула она. – И как тебе кофе с моим мужем? Понравился? Он даже трубку не брал! Видно, разговор с тобой был сильно интересный!

У Магды не просто свой дом и сумочки. У нее и любовь, и ревность, и роль Кармен в ассортименте. Ей не нужны сочувствие и жалость. Она по-настоящему счастлива.

– Ну, – сказала я, – да. Увлеклись. Прости. Давай в следующий раз поедем вместе.

Пасхальные гимны

Утренний воздух в деревне сдобный, спелый, горячий, как будто всю ночь на опаре зрел, – нарезай ломтями и ешь. Гладкие холмы залиты молочно-зеленой глазурью, утыканной фарфоровыми бородавками овечек. Травы мне знакомы – клевер-кашка, крапива, куриная слепота – все как в Псковской области, но вдруг попадается рощица спаржи или фиолетовое облако иудина дерева, и мираж рассеивается.

Бабушка Александра смотрит на выкрашенные красным руки – это от яиц, что ли? – и сильно трет ладони железной пружинкой, которой удаляют ржавчину с кастрюль.

Собака Аспрула, коротконогая, вислоухая, с добрым безотказным сердцем – по этой причине не вылезающая из беременностей, несмотря на живот и общую немощь, – ежедневно трусит за дедом Мицосом в поле, к баранам. Назад ей уже не дойти, поэтому за ней ездит сын Мицоса Янис и привозит домой на мопеде. В одной руке – Аспрула, в другой – руль. Недавно Янис попал в аварию, сломал руку, так вся семья перекрестилась – слава богу, Аспрула была дома!

Александра подготовилась к празднику: напечено шесть килограммов пасхальных рогаликов, таз с бисквитом «падеспани», сделаны две огромные коробки пахлавы со своим медом и грецкими орехами, пирожки из свежего сыра с зеленым луком и укропом, накрашено шестьдесят яиц. Рогалики у Александры невесомые. Как из муки, которую Царевна-лягушка насеяла из лунного света.

Мы с Маргаритой наседаем на Александру:

– А почему у нас рогалики выходят плотные? И яйца опять все потрескались?

Александра отвечает:

– Девочки! – Мне сорок лет, Маргарите – пятьдесят. – Девочки! Не надо торопиться! Яйца я начала красить еще вчера, и из шестидесяти у меня лопнуло всего три.

Александра дает мне задание – нарезать салат на магирицу. Салат крепкий, его основание толщиной в руку. Листья плотные, мясистые, не поддаются ножу. Я спрашиваю:

– Как его резать? На две части? На четыре?

Александра складывает руки на животе.

– Вот ты уже и торопишься. Режь как хочешь!

Старики собираются, пьют кофе, макают в него маловесные рогалики Александры, вспоминают молодость, обсуждают, как привыкнуть к старости. Кто-то жалуется на бессонницу.

– Любимые часы! – возражает дед Лука. – Ошибка – лежать в кровати и мучиться. Вот я – встаю, варю кофе. Потом встречаю рассвет. Затем открываю свой компьютер… И я как молодой. Любимейшие часы!

В церковь идем рано, в полдесятого: у местного попа несколько деревень, надо объехать все. В каждой он на скорую руку «делает Воскресение». У нас Пасха будет в пол-одиннадцатого вечера, а у кого-то – в четыре утра. Рассказывают, что у прошлого попа, отца Федора, был друг Аристид, без которого он не служил ни одной службы.

И вот четыре утра, сонные деревенские переминаются с ноги на ногу, ждут – Аристида нет. Аристид проспал. Поп без него не начинает. В толпе начинается ропот:

– Давай начинай!

– Подождите! – отвечает отец Федор. – Не понимаете, что такое дружба? Сам Христос не хотел воскресать без Лазаря!

Нынешний поп Спиридон без закидонов. У него другая слава,

своя: он анти-Златоуст и к тому же крайне неуклюж. Бегает по алтарю, роняет свечи, спотыкается на ковриках, забывает возгласы. В церкви шумно, все здороваются, целуются, обмениваются новостями.

Спиридон кричит в микрофон:

– Эй! Прихожане! Разговаривать будете после службы!

Гул приветствий на секунду смолкает.

– Что ты сказал, отче? – переспрашивает кто-то из мужчин.

– Разговаривать, говорю, после церкви будете, тетери глухие.

– Ладно! – не обижаются деревенские.

Спиридон читает Евангелие, но его еле слышно из-за петард.

– Христос воскрес, – откладывает тяжелую книгу Спиридон. – Пасха здесь, Пасха там, Пасха по всем домам! Приятного всем аппетита. И это… Когда придете домой, посмотритесь в зеркало.

– Зачем?

– Чтобы увидеть, ради кого страдал Христос.

Бывает, что анти-Златоуст может переплюнуть Златоуста.

Рецепт
Чуреки

Чуреки – это греческие куличи, атрибут пасхальной трапезы, такой же обязательный, как яйца и барашек, запеченный на вертеле. Примечание для туристов: Греция – страна, где можно (и нужно!) насладиться вкусом мяса, приготовленного на огне (здесь по цене оно доступно любому желающему). Не проходите мимо жаровен – отведайте сочного ягненка, баранину, ароматную свинину, откормленную арбузными и дынными корками, козлятину и курятину.

Но продолжим разговор о пасхальной трапезе. Греки разговляются магерицей – это суп из бараньих потрохов и зелени. Также на углях запекаются кокореци – те же бараньи внутренности: ливер, перетянутый кишочками. Звучит неблагозвучно, но вы только попробуйте это гастрономическое чудо. К счастью для нас, кокореци готовят в тавернах круглый год.

Венчает пасхальный стол обязательное сладкое – чуреки.

Сдобные, благоухающие византийскими пряностями, чуреки продаются в булочной или супермаркете. Попробуйте, и если понравится, а другого результата я и не ожидаю, купите в Греции необходимые пряности – мастиху и махлепи, без которых чурек не настоящий чурек, а просто сдобная булочка.

Ингредиенты:

1 кг муки высшего сорта
3 яйца
90 г растопленного сливочного масла
1,5 пакетика сухих дрожжей
250 мл теплого молока
2-3 чайные ложки измельченного в блендере или ступке махлепи цедра 2 апельсинов
2-3 чайные ложки измельченной мастихи
250 г сахарной пудры
желток для смазывания поверхности
кунжут для обсыпки

• Яйца должны быть комнатной температуры, чтобы хорошо взбиться.

• Взбиваем яйца с сахарной пудрой в глубокой миске 3 минуты с помощью миксера.

• Разводим дрожжи в теплом молоке и выливаем их в миску.

• Добавляем туда же растопленное масло.

• Высыпаем пряности – мастиху, махлепи, цедру.

• Насыпаем понемногу муку, замешивая не слишком энергично, стараясь не «перевзбить» тесто – оно должно оставаться воздушным.

• Ставим тесто в теплое место, накрываем полотенцем.

• Как только тесто подойдет, лепим из него чуреки различной формы: улитка, косичка, цветок, барашек…

• Выкладываем чуреки на смазанный маслом противень на некотором расстоянии друг от друга и оставляем еще на час в теплом месте, чтобы тесто хорошо расстоялось и подошло.

• Смазываем чуреки желтком. Посыпаем их кунжутом, если вам он нравится.

• Выпекаем чуреки в разогретой заранее до 180 °C духовке примерно 45 минут – они должны быть ярко-румяными.

* * *

На Пасху бабушка Александра сварила пять килограммов свежего овечьего сыра – греческую рикотту – и сделала из него самые вкусные на свете пирожки – с укропом, зеленым луком и ванилином.

Отвесила два килограмма йогурта – для дзадзики и просто так – внукам ужинать.

Напекла фирменных лаганейских невесомых рогаликов – не менее двухсот, они как раз поместились в картонную коробку из-под телевизора.

Застелилатри противня баклаваса.

Бисквит падеспань занял один круглый противень диаметром, наверное, в полметра.

– Сколько яиц вы положили в падеспань, тетя? – спрашиваю.

– Ну… наверное, штук двадцать семь.

Все, что не съели на праздник, Александра завернула с собой. Себе не оставила ничего. Возражений не приняла: в городе такого не купишь, вы с дороги, не готовили, а что же будут есть дети?

Только глупец может думать, что Пасха – это про еду.

* * *

В Страстную пятницу утром кажется, что до Пасхи еще очень далеко: впереди длинные грустные службы: снятие с креста, чин

Погребения. Строгий пост: нельзя оливковое масло.

– А оливки-то… Оливки сами можно? – спрашивают мужчины у Александры, матриарха, верховной жрицы, хранительницы ларов и пенатов.

– Оливки? Конечно, можно, – благословляет Александра.

Кузина Маргарита заходит в комнату с ворохом одежды в руках. Показывает платье – одно светлое, другое темное. Озабоченно морщит лоб: «Какое же мне надеть на Погребение? Не могу выбрать…»

На обед пустая фасоль. Дети едят пасхальное: яйца и рогалики. Ибо их и так есть царствие небесное, зачем же ограничивать? Фармазон дядя Янис выпил вина и пустился в обличение фарисеев.

– А много ли истинно верующих, говорю я вам? – с форсированным, хорошо узнаваемым синтаксисом вопрошает он. – Возьмем нашего попа. Что он проповедовал в прошлый раз? Сравнил Великий пост с женщиной на сносях. Мол, через сорок дней вынь да положь – что? И сам не знает что. Многие ли за этим столом постятся ис-тин-но? Фасоль, значит, без масла, а на десерт – пахлаву? Да, Такие, это я о тебе. И заметь, я говорю прямо, не бросаю ножей в спину! Маргарита, ты уже, я надеюсь, записалась на завтра на маникюр?!

Дядя Янис – единственный из братьев холостяк. Бирюк. Для общения завел канарейку в клетке и собаку Лизу. Лиза – белошерстная, вытянутая в длину сука. Пожилая девица без талии. По причине избытка веса вынуждена двигаться как иноходец: сначала перемещает целиком левую сторону, а потом уже правую. Из-за того, что вся округа ее любит, Лиза разучилась лаять и только иногда скулит визгливым сырым голосом.

Зимой дядя Янис гостит у женатых братьев в Афинах: Лизу оставляет на попечение Александры, а канарейку берет с собой. В одно Рождество канарейка испустила дух. Дядя Янис был потрясен, но не пролил ни слезинки: сдержался, чтобы не испортить людям праздник.

Идем на погребение плащаницы. Маргарита в подходящем платье, но на нервах – подходит ли к платью новое колье. Янис одиноко шагает в стороне: воротник до ушей, взгляд в пол. «Нет, я не Байрон, я другой».

Плащаницу располагают на носилках с шатровым верхом, украшенным разноцветными гвоздиками, и обходят с ней всю деревню. Хозяйки выстилают напротив своих домов ковры, сверху кладут лучшую белую скатерть с вышивкой. Шествие делает остановку, и принимающая семья проходит под ней, ступая прямо по скатерти – из уважения к плащанице. В одном из дворов нас

гулко облаивает огромный цыганистый кобель с желтыми бровями.

– Это родной брат Лизы, – кивает на него Янис.

– Что? Но ведь они совершенно не похожи!

– Да-а, да, конечно! Разница есть, – охотно соглашается Янис. – Ведь это мальчик, поэтому естественно, что он крупнее.

В конце процессия возвращается в храм. В церкви все фрески подписаны. Каждое изображение – личный вклад семьи. Меценаты святой Екатерины – дом Диомида Алексопулоса, святого Иоанна Русского – дом Панайотиса Николопулоса. Деисус Воскресения Христова – вклад дома Йоргоса Константопулоса.

Мы на похоронах Христа, поэтому темы соответствующие. Дедушка Мицос вспоминает, как умер его отец, Йоргос Константопулос.

– Мама просыпается утром, зовет его: «Йоргис, Йоргис!» Он – молчок. Не шевелится. Она тогда ему как взжарит – так и растак, почему не встаешь! Кофе на столе! А он уже на небесах. Спасся!

Мицос улыбается, думая о приятном.

– Раз в жизни, но доказал жене, что она не права!

После службы время делает скачок. Оказывается, что Пасха – уже все. Здесь. Субботы только-только хватит, чтобы доделать дела по хозяйству. А для того чтобы стать лучшей версией себя, если кто ставил такую цель, гейт закрыт. Сегодня дедлайн.

Отец Спиридон произносит проповедь:

– Погребенный Христос желает вам того, что вы сами себе желаете, и всем вместе – мира и здоровья. Не забывайте мыть грязные тарелки, прежде чем положить в них свежую еду. Это я о грехах и исповеди, если кто не догадался. Воскресение встретим завтра в двенадцать ночи. Вообще-то по-настоящему оно свершится гораздо раньше. Примерно поутру в субботу. Но человек так устроен, что до него не сразу доходит. Поэтому, согласно своему темпу, мы примем сообщение в полночь. В полпервого будете у себя дома лопать магирицу. И не забудьте угостить своего попа!

Дядя Янис, забыв о распрях, подходит к Спиридону поздороваться. Но тот очень занят – показывает язык младенцу в коляске, подъехавшему на благословение. Язык клирика розовый и широкий, как лопата, – ребенок смотрит на него, словно загипнотизированный. Янис улыбается.

– Эй, племянница, – обращается он к Маргарите и, кажется, удерживает слезу. – Ты ведь не забыла записаться на маникюр? Я надеюсь.

Рецепт

Белая фасоль

Фасолада – одно из культовых греческих блюд. По популярности можно ее сравнить лишь с русскими щами из поговорки «Щи да каша – пища наша». Ее здесь называют «пища героев», «пища богов». В каждом греческом доме непременно готовят белую фасоль не реже чем раз в две недели. Интересно, что белая фасоль появилась в Европе не так давно – после открытия Америки. Изначально ее готовили с лимоном, так как помидоры появились в Европе еще позднее. Приготовим фасоль в ее аутентичном виде – с лимоном, сельдереем и орегано.

Ингредиенты:
500 г белой фасоли среднего размера, замоченной с вечера
пучок сельдерея
луковица
морковка
пучок петрушки
соль, перец,
1 чайная ложка сахара
орегано
оливковое масло
сок 1 лимона

• Кладем фасоль в воду и, как только закипит, сливаем воду с пеной.

• Режем лук, обжариваем его в кастрюле, в которой будем готовить, на оливковом масле до золотистого цвета. Добавляем фасоль, ложку сахара, нарезанный сельдерей и нарезанную же на крупные куски морковь. Заливаем горячей водой так, чтобы она покрывала овощи.

• Варим на среднем огне до готовности. Обычно это занимает час, в скороварке 15 минут.

• Как только фасоль станет мягкой, усиливаем огонь. Следим, чтобы жидкости было достаточно. Кладем соль и перец, еще оливкового масла, лимонный сок и орегано. Похлебка не должна быть очень жидкой.

• При желании можно выжать еще половинку лимона прямо себе в тарелку.

* * *

В рыбных лавках густые очереди. Впереди Вербное воскресенье, Страстная. Греки чтят. Разговоры в очередях душеспасительные, постные – все больше о здоровье.

– Понравился тебе кардиолог, тот, что тебе отец твой рекомендовал? – спрашивает один мужчина у другого. Оба средних лет, с залысинами, животиками, списками продуктов, написанными женским почерком.

– Нет.

– Нет? Почему?

– Ну, делает он мне стресс-тест на сердце. Бегу я бегу, заморился, жму на кнопку, дескать, вырубай. А он не выключает! Я ему – доктор, остановите свою машинерию. Я уже весь мокрый. А он мне такой: «Ты даже не догнал своего отца!» Я сразу на своей могиле эпитафию представил: «Он так и не догнал своего отца». И вот скажи – на фига мне такая эпитафия?!

– Сардины два кг за два евро! – кричит торговец рыбой.

Ему из-за спины антифонно подпевает его сын: – Сардины два кг за два евро!

– Простите, что мы отдаем два кг за два евро, – заглядывая в глаза покупателю, театрально кается торговец.

– У кого же вы просите прощения?

– У сардин, конечно!

Рядом старичок, продающий морепродукты: бестелесный, как морской конек, бледный, как раскрытая мидия, слаборазличимый на фоне интенсивной барочной архитектуры ракушек. Жалуется на самочувствие:

– Давление упало… Но ничего. Сейчас мы это поправим.

Достает мешочек с морской солью, слюнявит палец… Ест немножко соли.

– Ну вот! Сразу лучше стало. Море лечит.

– Отличные чуреки печет твоя мама! – говорит одна молодая девушка другой. – Спросишь у нее рецепт? Отличусь перед своими на Пасху.

– Тесто обычное. Только не забудь встать обмять его ночью.

– А! – энтузиазм гаснет, как свеча на ветру. – Знаешь, что-то мне расхотелось хвастаться…

В сырах – тишина. Только один покупатель, зато приметный. Высокий старик с квадратным лбом. Необычный с геометрической точки зрения лоб расчерчен пятью четкими линиями челки, как нотостан. Жесты у него чрезмерные, крупные, будто бы он – провинциальный трагик. Он активно ест ломтик сыра, ну как ломтик – вообще-то целый ломтище, который дали ему на пробу. Продавец уставился на него саркастически. Видимо, ситуации предшествовал пролог, который я пропустила.

– Ну? – продолжает неизвестный мне разговор квадратный старик.

– Не верю! – запальчиво отвечает продавец.

– Как ты можешь не верить? Я клянусь тебе, клянусь! Не ем я сыр на Страстной, – старик от негодования даже жевать перестает.

– Не ве-рю! – выкладывает на груди руки калачиком принципиальный продавец, не подозревающий, кого он так великолепно косплеит.

– А это вот что? – грозно указывает продавец на свертки с сырами, которые держит покупатель.

– Это для внука! Клянусь глазами Богородицы, – божится трагик. – Мой друг Геракл может подтвердить. Как заставить тебя мне поверить?

От трясет головой, челка срывается с нотостана и повисает всеми своими пятью раздельными частями в воздухе.

К нему подходит дама, наблюдавшая сцену со стороны. Старость истерла даму, сделала ее фигуру и характер тонкими и мягкими, как ветошка. Или она всегда была такой, кто знает. Она прикасается к рукаву трагика ласковыми слабыми пальчиками и говорит:

– Я. Я вам верю!

Трагик успокаивается, забирает свой сыр и уходит. Пасха уже здесь, очень близко.

* * *

Афины полуопустели. Пасху празднует деревня. Качество времени после выезда из города меняется быстрее, чем пейзаж. Скорость в провинции не в почете, минуты тянутся тяжело и сладко, как мед. Проезжаем деревушки: Предтеча, Сули, Хороший Парень, Симопулос. Останавливаемся выпить кофе в придорожном кафе. Туалет оптимистично пахнет хлоркой. Рядом с раковиной доверчиво хранится штабель минеральной воды в открытом доступе. За соседним столиком пара. Девушка капризничает: и зачем мы только поехали, девяносто евро бензин, тринадцать евро заплатить за дороги, лучше бы в Венецию скатались. Парень окидывает взглядом облитые молоком вершины гор, зеленые луга, сиреневые капли иудина дерева, баранов, слипшихся в курчавое неспокойное облако, и торжественно возглашает: «Добро пожаловать в лучшую Венецию в мире. Венецию Пелопоннеса!»

В деревне не работает городская этика. Про вежливость здесь не слышали, а вот про любовь знают все. При встрече целуют горячо: в щеки, губы, шею. Сразу за стол, постный по случаю Страстной: артишоки, горошек, вино. Бабушка Александра жалуется на ногу. Нога болит.

– Люди только приехали, а ты сразу про свою ногу, – упрекает ее дядя Янис. – На то она и нога, чтобы болеть. А ты знаешь что, Алексо… отрежь ее. И выкинь!

Дедушка Мицос уступил гостям свою спальню и поэтому отдыхает на диване в гостиной.

– Поздоровались с Мицосом? – волнуется Александра.

– Да вроде он вздремнул. Неудобно будить.

– Вздремнул? Мицо, Мицо! – пронзительно вопит Александра. – Ты спишь, что ли?

– Сплю! – отзывается, не открывая глаз, Мицос.

– А! Ну тогда ладно!

Заходит соседка Ирини – подруга детства Алексо и Мицоса. Старики наливают себе кофе и вспоминают главное сокровище человека – молодость.

– Когда Мицос приехал свататься, отец Александры ему отказал. Ох, как плакал Мицос! – говорит Ирини.

– Я? Плакал? – изумляется Мицос. – Это Александра плакала! Алексо встает, чтобы проводить подругу.

– Мицос у тебя ничегошеньки не помнит, – замечает ей вполголоса Ирини.

– Да что с него взять, – рассеянно отвечает Александра. – У него мозг с зернышко. На кладбище была? Могилы помыла?

– Забежала лампадку зажечь. Мои уже с четверга чистые.

Деревенские правила напоминают устав строгого монастыря.

Тут работают, ходят в церковь и ездят в Амальяду в супермаркет. Все.

ПАРЕНЬ ОКИДЫВАЕТ ВЗГЛЯДОМ ОБЛИТЫЕ МОЛОКОМ ВЕРШИНЫ ГОР ЗЕЛЕНЫЕ ЛУГА, СИРЕНЕВЫЕ КАПЛИ ИУДИНА ДЕРЕВА, БАРАНОВ, СЛИПШИХСЯ В КУРЧАВОЕ НЕСПОКОЙНОЕ ОБЛАКО, И ТОРЖЕСТВЕННО ВОЗГЛАШАЕТ: «ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ЛУЧШУЮ ВЕНЕЦИЮ В МИРЕ. ВЕНЕЦИЮ ПЕЛОПОННЕСА!»

Дядя Янис, фрондер и вольнодумец, натягивает пиджак и заявляет:

– Иду в церковь.

– В церковь? – удивляется наивная и легковерная Александра. – Но ты же поссорился с попом!

– Иду в церковь, – с нажимом повторяет Янис. – Но дойду, скорее всего, до кафенио…

Во дворе развешивает белье незнакомая бабушка вся в черном: черные чулки, туфли, юбка, кофта, платок. Лицо румяное, сдобное, свежее, как пасхальный рогалик.

– Здравствуйте, дорогие! – отвлекаясь от работы, еще издалека кричит она. – Как вы? Хорошо? Желаю, чтобы у вас всегда и все было хорошо! Удачи вам, здоровья, счастья! Ребята, – продолжает она. – Умоляю, только не обижайтесь. Тысяча извинений! Но я что-то не припомню… А кто вы такие?

Пасху празднуют везде, но только в деревне она оживает.

Рецепт
Галактобуреко

Популярный десерт. Оксюморон, объединивший константинопольские тонкие пряности и обычную манную кашу.

Ингредиенты:
½ кг теста фило

Для начинки:
чайная чашка манки тонкого помола
700 мл молока
300 мл сливок
чайная чашка сахара
цедра лимона
ваниль (ванилин)
4 яйца комнатной температуры разделить на белки и желтки

пачка масла (столовая ложка масла в начинку, остальное растопить для смазывания листьев)

Для сиропа:
2,5 чайной чашки сахара
3 чашки воды
кожура лимона
палочка корицы
1 столовая ложка свежевыжатого лимонного сока

• Готовим сироп. Кладем сахар, ароматизаторы и кипятим на среднем огне примерно 4–7 минут. Отставляем в сторону, чтобы остыл.

• Готовим начинку: наливаем в кастрюлю молоко со сливками, кладем цедру, сахар и ванилин. Как только начинает кипеть, тонкой струйкой вводим манку, непрерывно помешивая, чтобы не допустить образования комочков. Варим густую манную кашу. Как только каша будет готова, кладем в нее сливочное масло.

• Занимаемся подготовкой яиц, помешивая время от времени манную кашу, чтобы на поверхности не образовалась пленка. Взбиваем белки до мягких пиков, затем в отдельной посуде взбиваем желтки. Вводим желтки в белки мягкими, но энергичными движениями. Затем также аккуратно вводим взбитые яйца в манную кашу, мягко, но тщательно помешивая массу деревянной ложкой.

• Если кому-то мешают кусочки цедры, то на этом этапе самое время протереть начинку через сито.

• Смазываем маслом противень. Смазываем маслом также каждый лист теста, не забывая о краях. Выкладываем в противень или форму 5–6 листов. Если листы рвутся, не переживайте – этому пирогу все равно. Просто соберите части уже в самой форме. Затем наступает очередь начинки. Как только выложили начинку, заверните внутрь выступающие края теста. Заканчиваем сборку галактобуреко, выкладывая остальные смазанные маслом листы.

• Разрезаем неглубоко, как бы намечая, поверхность галактобуреко. Щедро сбрызгиваем ее водой и ставим в прогретую заранее до 180 ˚С духовку. Выпекается галактобуреко не менее часа, а то и все 70–80 минут. Если поверхность начинает подгорать, прикройте ее пекарской бумагой.

• Как только вынимаем галактобуреко из духовки, в него следует немедленно залить холодный сироп. Это важно: пирог горячий, сироп холодный.

• Вводим сироп столовой ложкой, равномерно. Оставляем его на ночь впитаться.

Празднуй

Дедушка Панайотис купил тридцать килограммов белой фасоли. Я в ступоре. Это что, каждый день ее готовить? Иначе куда ее девать?

– Понимаешь, она из нашей деревни, – сочувствует мне дедушка. – Экологически чистая. Только живая земля и вода. Ни капли химии. И главное: фермер, который ее вырастил, – наш близкий родственник. Это же брат отца моего кузена, который женился на моей тетке, которая умерла.

Сегодня воскресенье. Мы в гостях у Никиты. Это родной брат дедушки. У него большая семья: двое взрослых детей, пятеро внуков, двое из которых Никиты, названы в его честь. Тула, жена, накрывает стол. На белой крахмальной скатерти блюдо с горячей жареной картошкой, свиные отбивные, салат, хлеб, фета и вино.

Хозяева извиняются, что угощение такое скромное.

– Да что вы, – говорю, – это же все домашнее, деликатес.

– Но свинина сделана в духовке. Не на углях! – с исповедальной горечью признается Тула.

Начинаются застольные беседы. Никита повествует, как провожали в армию их старшего сына Йоргоса.

– Отвезли его в Пирей, посадили на паром, Тула всплакнула… Всю ночь ворочались, места себе не находили, только задремали – звонок в дверь. Открываем – Йоргос! Откуда, как? Ты ж должен быть на Лесбосе, сынок!

Оказалось, когда новобранцев уже погрузили на корабль, разыгрался шторм и рейс отменили. Йоргос тем временем спокойненько заснул, и его растолкали только утром. Он встал, решил, что прибыли уже. Выходит – что за черт! Лесбос – вылитый Пирей.

И так прошла вся служба – каламбуром.

– Звоним с матерью ему на базу, – сказывает Никита. – Отвечают, что его нет. Звоним снова – не зовут к телефону. Что за дела? Тула волнуется. Я говорю: спокойно, мать, не беспокойся. Нашего сына я сам подготовил к армии. Как готовил? Ну, ругал, разговаривал строго. Последний год перед армией. Чтоб привыкал, чтоб знал, что не все его любят. А то Тула… Да и я, всю жизнь… Ладно. Звоним опять – нет Йоргоса и не говорят, где он. Тут уж и я не выдержал, взорвался. Я его отец, кричу: куда вы отправили моего сына?

В военной части смутились:

– Звоните ему после трех, отец. Потому что утром Йоргос обычно берет джип и ездит на пляж купаться. И он просил никому

не говорить, но вам-то можно, вы же тоже грек, к тому же военнобязанный.

Тула рассказывает историю про дочку Маргариту, о том, как та хотела завести собаку.

– Только не приводи потом ее ко мне! – ставила условия Тула. – Ты взрослая женщина, замужняя, неси ответственность. Сама корми, сама гуляй, сама делай прививки.

Собаку Маргарита купить не успела – забеременела.

– Ребенка я у Маргариты забрала, – констатирует Тула. – Я его кормлю, я гуляю с ним, вожу к педиатру. Пусть Маргарита спокойно работает. Хватит ей того, что она играет с ним вечером. А мне какое счастье, что со мной внук, а не собака. Это же не ребенок, это похвала Богородице! И кстати… Он так смешно морщится и сопит, ну вылитый бульдог. Мы ничего не потеряли!

– А старший внук, Никита, доставил мне хлопот, – продолжает Тула, сменив тональность на минорную. – Ох и сложный был ребенок, вот это называется проблемный! Еле пережили! Огорчение!

– Почему?

– Он плохо ел.

Дедушка Никита тем временем поддевает дедушку Панайотиса, напоминая, как тот его когда-то разыграл.

– Привозит мне Панайотис в подарок оливки… А я ведь не всякие ем. Немногие люди понимают, какая должна быть оливка. Во-первых, им не нравится, что оливка горькая. А ведь это ее природа. Потому что в конце концов горечь превращается в лучшую на свете сладость. Во-вторых, в оливке должно быть много «хлеба», плоти, а не только косточка. «Это сорт каламон?» – спрашиваю у Панайотиса. «Да, – говорит он, – каламон». А оказалось, что это был не каламон, а амфисский!

– А что, такая большая разница?

– Огромная! У амфисских косточка крупная, поэтому «хлеба» мало.

Атмосфера как на свадьбе. Обед подходит к концу. На опустевшем столе крошки и одинокая отбивная. Тула замечает:

– Старые люди говорят, что оставшийся кусок – это стыд. Сейчас мы узнаем, чей этот стыд… Так. Это твой стыд, Катерина! Ты съела меньше всех!

Мы собираем посуду. Тула достает бананы, гору райских яблок, очищает их от кожуры, разрезает на кусочки, в кусочки втыкает деревянные зубочистки, ставит десерт на стол.

– Угощайся! – потчует Никита дедушку. – Яблочки твои любимые, с Парнаса!

Дедушка с удовольствием ест. Никита заливается смехом.

– А! Попался! Яблоки-то…

– Что?

– Яблоки не с Парнаса, а из Каламаты! Ха-ха-ха! Вендетта! Я отомщен.

После того как Йоргос и Маргарита женились, Никита отдал им дом, то есть первый и второй этаж. Себе построил на крыше сорокаметровую «кувуклию», где они с Тулой сейчас и живут. В кувуклии не поместилась ни фамильная мебель, ни нажитая утварь, ни старые одеяла и одежда, все это они выбросили.

Дедушка Панайотис удивился: не жалко ли?

Никита рассмеялся:

– Знаешь, сколько лет живет человек, брат?

– Ну, знаю.

– Так не думай о вещах!

– И как прикажешь жить?

– Празднуй!

Заморить червячка по-гречески

Заморить червячка по-гречески, между прочим, не так уж просто.

У Аристофана в «Лягушках» Дионис произносит насмешливое: «Учи меня обедать!» Эта фраза – предок нашего скифского «поучи жену щи варить», но с иным поворотом. Обед «а-ля – это искусство, владение которым говорит о культурном уровне человека.

Старый сплетник Клавдий Элиан зафиксировал в своих «Пестрых рассказах»: «У спартанцев и римлян был одинаковый закон, ограничивавший покупку съестного и касавшийся как количества, так и качества снеди. Ведь спартанцы и римляне требовали, чтобы граждане во всем, а в еде в особенности, придерживались границ благоразумия».

Кстати, Элиан приводит свидетельство того, как некий беспомощный с военной точки зрения полис принес дары спартанскому царю продуктами питания.

Приволокли, в частности, пироги и бычью тушу.

Царь подозрительно покосился на пироги и спросил в сторону: – А… с чем они?

– Ну так… С медом, с сыром, – почтительно разъяснили дарящие.

– Понял! – сомкнул брови царь. – ЭТО еда не для свободнорожденных людей! Тащите сюда мясо, а углеводы пусть едят собаки и рабы.

После чего, согласно преданию, употребил в пищу тушу по-спартански, то есть лаконично зажаренную на углях без специй и без хлеба.

В скобках заметим, что кое-как держали себя в руках, по-видимому, только спартанцы, а размякшие от философии афиняне на своих симпозиумах неблагоразумно наслаждались.

* * *

В новой Греции также все, что касается еды, является искусством, которое заключено в строгие каноны.

Однажды мои друзья, Андреас и Роза, пригласили меня на обед. Будний день, два часа. Все просто, без церемоний. Чечевица с соусом из спелых помидоров с приправой из уксуса – не покупного, а такого, что сам собой не так давно переродился из вина. Сладкий молочный салат-латук с оливковым маслом.

Критские колбаски с луком-пореем и апельсином. (Андреас сбегал и быстренько обжарил их на углях во дворе.) Буханка сегодняшнего хлеба из маленькой булочной рядом с домом. Сухое красное вино.

Только сели, и вдруг у Розы звонит телефон. Что такое? Андреас недовольно насупил бровь.

Роза извинилась, говорит, понимаете, это клиент. Я же учительница, работаю с дислексиками. Надо договориться об уроке. Андреас взвился:

– Что-о? Он не знает, что в это время нормальные люди обедают, да еще и дислексия у него! На фиг нам такой клиент! Не бери трубку!

* * *

В комедии Аристофана (второй раз на него ссылаюсь, но что поделать – это лучший источник информации о повседневной жизни древних греков, если не считать краснофигурных ваз). Так вот в комедии Аристофана фигурирует самое длинное в истории греческое слово, которое состоит из 171 буквы. Что оно означает? Наивный вопрос! Конечно же, это название еды. Вот это слово в переводе Пиотровского:

Устрично-камбально-крабья-
Кисло-сладко-кардамонно-
Масло-яблоко-медово-
Сельдерейно-огуречно-
Голубино-глухарино-куропачья-
Зайце-поросятино-телячья
Кулебяка.

Наш дедушка также строго блюдет гастрономические законы. Так, например, считается, что засахарившийся зрелый мед вкуснее свежего жидкого. Дедушка гостил в своей деревне и решил купить меду у местного пасечника Телемаха. Телемах предложил ему свежий, но дедушка, у которого взгляд наметан на деликатесы, углядел заныканные в уголку банки, в которых мед уже претерпел необходимую метаморфозу и превратился в престижные золотые кристаллы.

– Продай мне этот, – попросил дедушка.

– Ха-ха-ха, – рассмеялся Телемах. – Этот мед – мед моей вдовы!

– Что ты имеешь в виду? – опешил дедушка.

– Да то, что жена моя меня не простит, ежели я решу его продать. Аргумент серьезный, но не в дедушкиных привычках отступать.

– А ты скажи своей жене, Телемах, что это для Панайотиса, племянника Гарифаллы, которая приходится твоей жене двоюродной теткой! Семью обижать нельзя!

Надо ли говорить, что дедушка вернулся домой победителем – с банкой самого лучшего, густого, желтого, «низдрюватого», жирного, как масло, меда.

* * *

Наш приятель Фока – коммивояжер. Мотается по всей Греции, бедняга, дома почти не бывает. Ест в тавернах и придорожных колбасочных. За столько лет наработал знакомства. Приходит в одну дружественную таверну, садится за стол.

– Что закажешь? – спрашивает его хозяин.

– Что-нибудь легкое, я не очень голоден.

Проходит полчаса. Хозяин тащит свинину «эксохико», свиной шашлык, отварную баранину, порцию кокореци, греческий салат, две бутылки пива.

– Господи, – обмер Фока. – А если бы я сказал, что я голодный? Свят, свят, свят господь Саваоф! Сколько я тебе должен за этот пир?

– Ничего!

– Ничего!! Ты смеешься?!

– Да перестань. О чем тут вообще говорить?

– Я настаиваю!

– Да ты же работаешь как вол. Мотаешься туда-сюда. У тебя единственная радость – поесть! Как мне с тебя деньги брать?

– Слушай, если ты не назовешь сумму, я сам решу, сколько тебе заплатить!

Угроза имеет действие.

– Так. Давай десять евро, но это в последний раз. Чтоб больше я от тебя о деньгах не слышал!

* * *

На одном из мастер-классов известного греческого шеф-повара зашел разговор о так называемой средиземноморской диете.

– Что самое важное в средиземноморской диете? – задал вопрос ученый повар.

– Овощи, рыба, фрукты, оливковое масло, – наперебой угадывала аудитория.

– Самое важное в средиземноморской диете – есть вместе с тем, кого ты любишь!

Рецепт
Макароны с фаршем

Макароны с фаршем – одно из самых популярных греческих повседневных блюд. Прежде чем приступить к описанию, уточню – я рассказываю о греческих рецептах в их первозданном виде, без западноевропейских вариаций. Рецепт фарша – константинопольский, то есть предполагающий наличие определенных трав и специй. Греческая народная кухня консервативна, как любой фольклорный элемент.

Кстати, фарш, приготовленный указанным ниже способом, идет также в мусаку и пастицио.

Ингредиенты:

500 г говяжьего фарша (можно положить и «домашний», но традиционный рецепт учитывает, что свинину в Константинополе

найти непросто)

2 дольки чеснока
1 незлая луковица
помидор, томатная паста
кофейная чашка сухого белого вина
петрушка
перец, соль
палочка корицы
2 бутона гвоздики
спагетти
твердый сыр для посыпки

• Мелко режем и обжариваем в глубокой сковороде чеснок на оливковом масле. Не забудьте удалить зеленый росток из серединки.

• После того как чеснок слегка возьмется, кладем на сковороду мелко нарезанный (можно потереть на терке) лук. Обжариваем до золотистого цвета, кладем фарш. Помешиваем его, ждем, пока изменит цвет, гасим вином. Как только алкоголь выпарится, добавляем томатную пасту, разведенную горячей водой, протертый помидор. Если помидор кисловат, кладем немного *(Уг* чайной ложки) сахара.

• Затем добавляем мелко нарезанную петрушку (можно сухую), перец, соль, палочку корицы и гвоздику. Тушим на среднем огне не меньше 40 минут, а лучше час. Жидкости быть не должно.

• Отвариваем макароны, сцеживаем, выкладываем на тарелку, сверху – фарш. Посыпаем сыром. Можно овечьим – мизитрой или гравьерой, а если нет такого, то подойдет любой твердый сыр.

Крестины

Гречанки в церкви неузнаваемы. Зашифрованы гримом, как актеры театра кабуки. Дошло до анекдота: бабушка на крестинах младшего внука не признала его старшую сестру и смиренно подошла знакомиться с неизвестной красавицей. Дресс-код мероприятия – «Мулен Руж» периода расцвета: декольте, двенадцатисантиметровые каблуки, голые напудренные спины. Свежеокрашенные платиновые локоны взбиты до жестких пиков.

Мужчины закованы в узкие брючки, задушены галстуками, двигаются неуклюже, как опешившие рыцари Средневековья.

Это мука, но когда еще приведется надеть самое лучшее?

Греческие церкви неофициально делятся на минорные похоронные и мажорные венчально-крестильные. Нарядным модным церквям с броским расположением отдают предпочтение в случае праздника.

Батюшки в такой церкви красивые и добродушные, словно они участвовали в голливудском кастинге на роль Деда Мороза и прошли его. Крестят младенца торжественно, в четыре руки. Певчий гудит византийское в микрофон. Фотографы прильнули к оптическим прицелам, серьезные и безразличные, как киллеры.

Священник обходится без морали. Сегодня праздник, для катехизиса не время. Желает щедро:

– Дорогие родители, поздравляем! Ваш ребенок сегодня святой! Господа гости! Кто хочет получить благословение у святого, просто возьмите ребенка на руки! И вам приятно, и папа с мамой отдохнут!

После церкви родня и друзья (только самые близкие, не больше ста десяти человек – это же не свадьба) рассаживаются по машинам и отправляются на банкет в таверну.

Дедушка младенца-неофита – с Крита. Ему восемьдесят пять. Передвигается с костылем. В таверну его приводят под руки.

– В моей жизни есть программа-минимум. То есть три вещи, от которых я обязательно получаю удовольствие каждый день, – объясняет младшим старец. – Первая – это прогулка, пусть и с костылем. Вторая – мое любимое красное вино. Третья – вкусный обед.

Диджей ставит народную музыку. Дедушка отбрасывает костыль и врывается в хоровод. Становится первым, ведет, солирует. Грудь вперед, глаза в небеса. На особо залихватском па дедушку заносит, он валится набок, его подхватывают и отводят к столу.

К нему подбегает взволнованный сын.

– Папа! Ну куда ты. Ты же еле ходишь!

– Да, ходить не в состоянии. Но когда я слышу критскую музыку, я не могу не танцевать!

За столами с изысканной едой в стиле модерн (свинина в виски, курица в соусе пармезан, телятина, тушенная в чабреце) старики вспоминают молодость.

– Разве умеют сейчас праздновать? – с усмешкой спрашивает Спирос, иронически поглядывая на молочного поросенка, которого официант с лицом профессора Кембриджского университета нарезает полупрозрачными ломтиками. – Эх, молодежь… Сотирис, помнишь свадьбу Маргариты?

– Как забыть! – отзывается Сотирис и с наслаждением погружается в мед воспоминаний. – Мицос же тогда дал за нее свинью 35 килограммов. Проблема была – как жарить? Вертел-то не выдерживал. Поехали в соседнюю деревню Симопулос, там в печи и запекли.

– Только свинина была на свадебном столе?

Сотирис смотрит на автора вопроса с жалостью.

– Так это не на свадьбу. Это на завтрак в дом. На свадьбу были две другие свиньи, по 45 килограммов и еще четыре барана – но это со стороны жениха.

– Как же вы все это съели?

– Всю деревню пригласили. Считай, вся деревня – это три семьи: Константопулеи, Анагностопулеи и Николеи. 60 процентов – наши родственники, 30 процентов – родственники жениха.

– Обидно, наверное, было оставшимся 10 процентам, которые не родственники.

– Зачем обидно? Их мы тоже пригласили. Раньше подарки какие были? Ни денег, ни вещей не дарили. Полтуши барана, треть туши козы. Придешь в дом, где свадьба, – под потолком кругом ноги висят, холодильников-то не было. Работали тяжело, но отдыхали весело.

– Столько мяса… Как его успевали съесть?

– Так свадьба-то три дня шла. Старики говорили, были случаи, что мясо оставалось. Но, конечно, не в нашей деревне.

Жара и танцы проявили настоящие женские лица. Мужчины сняли пиджаки и ослабили галстучные петли. Фотографы отщелкали династические семейные портреты и ушли. Менее стойкие из гостей тоже начали прощаться. Новокрещеный младенец не сходит с рук. Последние полчаса он сидит на коленях у Сотириса.

– Хотите стать святым? – насмешливо интересуются у Сотириса уходящие. – Берете у него благословение?

– Вы что, верите в эти глупости? Святой младенец? Ну нет! Такого не бывает. Святым может быть только тот, кто прожил эту жизнь.

Лук

На деревенской булочной объявление: «Закрыто по случаю сбора винограда». Осень в зените. Инжир отходит: переспелые сочные бомбочки, плюхаясь на землю, лопаются вдребезги и изливаются на землю медовым сиреневым желе.

В деревню собирались на скорую руку, второпях забыла лук для салата. Приехали, открываем ворота, а там – чудо. Материализация желаний. Весь наш двор сплошь застлан луком, как ковром. Розовым, желтым, белым, синим. Крупным и крепким, как кулак. Оказалось, это наш сосед Аполлон разложил – сушить.

Завидев машину, подтянулись с приветствиями другие соседи и родственники. Все несли в подарок лук. Дед Афанасий притащил целое ведро, потому что он – наша родня, троюродный брат дедушки со стороны матери. Для города седьмая вода на киселе, а в деревне с таким родством считаются. Люди должны быть соединены синтаксически прочно, как слова в предложении.

Аполлон попросил о любезности – отвезти посылку дочке в Афины.

– А то столько уродилось в этом году овощей, не знаем, что с ними делать, – оправдывался он, хотя мы согласились сразу.

Принес две сумки. Одна для дочки, вторая, такая же по размеру, – нам. Открыла ее, а там! Домашние яйца, пакет желтой самодельной лазаньи, банка орегано, обвязанный красной ленточкой горный чай и коробка коричных рогаликов. Только повернулась к нему, чтобы поблагодарить, как он меня перебил:

– Вам, вам спасибо! У меня нет слов!

В деревне все здороваются, знакомые и незнакомые. Архитектура отношений держится на фундаменте приветствия. Не будет этой опоры – обрушится мир.

Дедушка Афанасий показывает на женщину, идущую нам навстречу: – Вы ее раньше видели?

– Да, видели. Но не знаем, кто она.

– А она с вами поздоровалась? – Афанасий задает вопрос с таким волнением, как будто речь идет о жизни близкого человека.

– Да вроде да.

– А со мной не поздоровалась! Представляете? Это же… Это же неправильно!

Женщина проходит мимо нас и громко всех приветствует.

Афанасий мгновенно успокаивается. Апокалипсис отменен. Мир остался прежним.

В двух километрах от деревни находятся источники. Современное название – Святая Елеуса, древнее – святилище Аполлона. Здесь, на Парнасе, большинство храмов возводились в честь златокудрого и сребролукого бога света. Подъезжает потрепанное «рено», паркуется впритык к каменному ограждению. Из машины выходит высокий худой грек с длинными волосами, завязанными в хвост. Раскланивается с амплитудой, церемонно, как маркиз.

– Бардон, – извиняется по-французски, но с греческим акцентом, – я вам не помешал?

– Нисколько, – говорю. – Авек плезир.

Грек достает из багажника пустые пластиковые канистры, погружает их по очереди в родник.

– Здесь вода самая правильная, – рассказывает он, наполняя канистры. – Снега на Парнасе нет, за лето лишнее испарилось, осталась суть.

– А мне местная вода и из-под крана кажется вкусной, – отвечаю.

– Дело ваше, как хотите… Но правильная вода не течет по трубам!

На выезде из деревни открылся новый магазин. Называется без изысков: «Сыродельня». В холодильнике сто видов сыров, все овечьи.

Помоложе, зрелый, сыр в вине, гравьера «весенняя» с чабрецом, петрушкой и орегано, гравьера «четыре перца», мятный «халуми» – для обжарки, мягкий сыр фета в рассоле. Купила на пробу «весенней» гравьеры.

– Кажется, – говорю дедушке, – критская гравьера лучше.

– Понимаешь, – отвечает дедушка, – я знаю Яниса, который ее делает. И продается этот сыр только здесь и нигде больше. Может, он не лучший, зато любимый.

Мы живем на верхнем краю, на горке. Домам и людям здесь просторно. Слух свободен от лишних звуков. Тишина нарушается изредка: то заскрипит чей-то новорожденный младенец, глухо, как будто белье выжимают, то проплывет мягкий, как звон мониста, звук церковного колокола, отсчитывающего часы.

Внизу, на площади, физика места меняется. Площадь загромождена тавернами и кафе. Даже воздух здесь более плотный, насыщенный гулом разговоров. Столики стоят частоколом, пролезаешь между ними боком.

Хозяин таверны Пантелис, трудолюбивый и жизнерадостный, как Гефест, уже развел огонь в жаровне. Сидит с полотенцем на шее, чистит лук. Опять лук!

– А почему у всех этот лук? – спрашиваю Пантелиса. –

Уродился, что ли, в этом году как-то особенно изобильно?

– Да нет. У нас тут один фермер посадил много. Хотел в супермаркет продать, но лук у него не приняли. Калибровку не прошел. Слишком, сказали, вымахал крупный. Ну, он и подарил его всей деревне.

– Подарил? Не продал?

– В деревне-то? Это не магазин. Он здесь живет.

Рецепт
Бриам

Бриам – еще одно чудесное летнее греческое блюдо. Сочетает все возможные витамины – сезонные овощи, и при этом очень вкусное. Традиционно сервируется с кусочком феты.

Ингредиенты:

5 картофелин
5 морковок
1 кабачок
2 баклажана
3-4 болгарских перца
2 помидора
1 луковица
4 дольки чеснока
пучок петрушки
соль, перец
оливковое масло
маленький пучок мяты или базилика

• Чистим и нарезаем все овощи на средние куски. Лук, чеснок и помидоры разбиваем в блендере или просто режем мелко. Перемешиваем все в глубокой форме, солим, перчим, добавляем масло, закрываем крышкой и ставим в духовку на 180 °С на час, а можно и на полтора.

• Можно готовить в глубоком противне, закрыв его сверху фольгой.

• Следим, чтобы было достаточно воды и овощи не присохли к форме, но в то же время ее не должно быть слишком много, чтобы подливка не получилась водянистой.

• Чем хорош бриам – он дает простор для фантазии и освобождает холодильник.

• В него можно положить брокколи, стручковую фасоль, базилик – по вашему вкусу.

Афинский стритлайф

В миниатюрном полупустом барчике две подруги.

Заказали зеленый чай без сахара, громко обсуждают диеты и йогу. Рядом два старичка пьют кофе. За барной стойкой тихо сидит мужчина: глаза его закрыты, он кротко, но цепко держится за барную стойку, сильно напоминая спящего голубя. Перед ним пустая стопка и стакан с водой.

– Ты не понимаешь! Йога – это круто! Я прихожу на занятия и чувствую, как открываются мои чакры, – восторгается одна из женщин.

– Извини, – едко возражает другая. – Но я свои чакры открываю только дома!

– Это почему?

– Потому что я замужем!

Старики обсуждают здоровье.

– Вот я на той неделе лег в кровать, – начинает один. – И вдруг – боль в сердце. Как ножом полыхнуло. Подумал: все! Пришло мое время. Прикинул: ну что? Мне почти восемьдесят. Все, что мог сделать, – сделал. Пора к маме и папе! Вот только боли не хочу. Дай, думаю, помогу этой-то. Смерти. Лег на левый бок и, знаешь, давлю, давлю, давлю на сердце, чтоб конец скорей пришел.

– Ну и что?

– Да ничего, – с раздражением отвечает старик. – Утром проснулся огурцом – ничего не болит.

– Ты как будто недоволен!

– Конечно, недоволен! Я ж не знал, как это – умирать! А теперь знаю. Второй раз труднее будет.

В бар заходит женщина, подходит к мужчине-голубю у стойки. Он открывает глаза, встает, и она выводит его, как медсестра раненого солдата с поля боя – на плече.

Подруги с зеленым чаем переглядываются.

– Чего это с ним? Плохо, что ли, стало? – волнуется «восторженная».

Замужняя вздыхает и гладит пальцем морщину, появившуюся не от возраста, а от опыта.

– Если бы ему было плохо, то приехала бы «Скорая», а не жена!

* * *

Старушонка – ручки-ножки тонкие, хрупкие, скрюченные, как у паучка, длинная юбка, на голове платок – стоит у кассы, заплатила уже за свою булочку и баночку кефира, но не уходит, рассказывает юной кассирше про погоду, про цены, про то, что пенсию сократили, что зима была холодная, а весна пришла противная. Магазин через пять минут закрывается, старушка торопится наговориться досыта. В последнюю минуту влетает молодой парень, выхватывает зеленую пластиковую бутылку из холодильника, расплачивается и так же молниеносно исчезает.

– Вот говорят, что молодежь у нас плохая! – замечает старушка, которой, как Иоганну Себастьяну Баху, непременно хочется закончить на мажорной ноте. – А этот молодец! Видела, как спешил купить оливковое масло к ужину? Ты бы присматривалась к таким, деточка. Кстати, и тебе пора потихоньку приучаться к хозяйству, – подгружается размышлением старушка. – Ты масло-то зачем поставила в холодильник?

– Да потому что это не масло, бабушка! Это пиво! – нетерпеливо говорит продавщица и громко задвигает ящик кассы.

* * *

В супермаркете промоакция. Дегустация, две бутылки «Гиннесса» по цене одной. В подарок шутовской зеленый колпак. Мужчина средних лет с круглым животом и блестящей, как сироп, лысиной (в корзинке готовая жареная курица, контейнер с русским салатом, спагетти, туалетный «утенок», баночка колы) с удовольствием осушает предложенный стаканчик. Цокает языком, прикупает две бутылки, принимает в дар цилиндр св. Патрика.

– Примите участие в лотерее! – предлагает промодевушка, звонкая, как флейта.

Мужчина надевает колпак наудачу, соскребает защитный слой с карточки. Выигрыш!

Промодевушка растопыривает глаза.

– А вы везучий! Я работаю уже неделю, пока никто не выигрывал! Баловень судьбы принимает приз: палочку для селфи.

– Надо же! – говорит он, с интересом разглядывая палку. Потом снимает шляпу и трогает вспотевшую лысину. – Давно мне так не везло! Последний раз я был совсем маленьким.

– Да? И как это произошло? – спрашивает промодевушка.

– Мне было лет семь… Я мечтал выиграть в лотерею. Потратил все карманные деньги на билет. И что вы думаете? Выиграл предыдущий номер!

Рецепт
Яблонный пирог или Милопита

Роясь в старом блокноте в поисках яблочного пирога, наткнулась на историю, записанную тут же, под рецептом. Я и забыла, что этот рецепт достался мне от тети Элени, а ей – от ее бабушки Фоту, константинопольской гречанки, бежавшей в Афины после Малоазийской катастрофы. Во время бегства в море пропал ее младший сын, остальных детей она сумела спасти. Элени рассказывала, что бабушка Фоту была миниатюрная и тихая, как фарфоровая фигурка на камине. А дедушка Кузьма наоборот: голос – медная труба, отвязный обжора, воистину Гаргантюа. Летом после каждого обеда он один съедал крупный арбуз, в то время как бабушка всю жизнь ела с кофейного блюдца. Единственное пищевое наслаждение, которое она себе позволяла, – это утренняя чашка кофе с двумя смирнейскими рогаликами. Поэтому, когда к ней приходили внуки, они дарили ей эти рогалики, к которым она привыкла в молодости, – вкусным, заплетенным косичкой. И еще жирную и мягкую, как масло, фету.

Когда ее навещали внуки, она командовала:

– Пойте колядки!

– Так сейчас же не Святки, бабушка!

– Неважно. Зато у меня сейчас есть деньги! Пойте, кому говорят! Ну?

Несмотря на ее тихий голос, убеждать Фоту умела. Внуки пели колядки, даже если на дворе стояло лето.

Большую часть времени она проводила на кухне. Каждый день готовила несколько блюд: по количеству домочадцев. Одному – макароны с фаршем, второму – баклажановые «башмачки» под соусом бешамель, третьему – свежие сардины с орегано и чесноком, четвертому – кефтедес в пряном томатном соусе. По субботам они с дедушкой, уже будучи сильно пожилыми, ходили танцевать вальс и танго на набережной, где летом играл живой оркестр. Бабушкина макушка едва доставала деду до подмышки. Он умер первый, а Фоту (ее имя означает «свет») дожила до ста семи лет, несмотря на то что ежедневно курила по две пачки сигарет без фильтра и выпивала за своим невесомым обедом графинчик узо. Когда ее сокрушила немощь, она целыми днями просиживала нога на ногу в кресле-качалке, читая газету через лупу. Ум сохранила ясный. Если к ней являлся внук, то она, как пифия, заранее знала, что ей скажут.

– Пришел? Садись. Что хочешь? Погоди. Не говори, дай сама догадаюсь. Не морщинами же моими любоваться. Наверняка тебе

деньги нужны. Но зачем? Раз ко мне, значит, отцу и матери говорить не хочешь… Ага… Стало быть, у тебя появилась девушка! Ну что ж, малыш, любовь – дело хорошее.

И тянулась за кошельком.

– Только отцу своему не проговорись… Опять кричать будет. Весь в деда.

Когда она умерла, горя не было, только траур. И дело не в том, что бабушка пережила свой век. Элени объяснила так: «Понимаешь, у нее была сладкая смерть». Кстати, на поминках подавали смирнейские рогалики и кофе – вовсе не потому, что это обычный поминальный греческий стол, но в память о Фоту, которая их любила.

Ингредиенты:

пачка маргарина для выпечки или сливочного масла
500 г муки с разрыхлителем
2 чайные чашки сахара
ванилин

коньяк, палочка корицы
2 яйца, свежевыжатый сок 1 лимона
8-9 сладких яблок среднего размера

• Растапливаем маргарин, немного его остужаем, высыпаем в него муку, добавляем яйцо, чашку сахара, ванилин и немного коньяку.

• Замешиваем тесто – оно получится рыхлым, чуть влажным.

• Очищаем яблоки от кожицы, нарезаем мелкими ломтиками и отвариваем их до мягкости в кастрюле с чашкой воды, чашкой сахара, добавив немного коньяку, палочку корицы и сок лимона. Жидкость должна выпариться.

• Выкладываем в смазанную маргарином форму половину теста ровным слоем, сверху кладем яблоки. Оставшееся тесто пальцами распределяем на фольге и переворачиваем его на начинку.

• Взбиваем яйцо и смазываем пирог кисточкой.

• Выпекать примерно 45 минут на 200 °С. Важно не пересушить – тесто должно быть сочным и воздушным.

Человеческий хорал

В воскресенье обед готовит дедушка. Ничего лишнего: мясо на углях, хлеб, вино и салат на скорую руку. Еда подается с застольной историей – обязательной, как Евангелие на литургии. Вина немного: оно не для того чтобы запьянеть, а чтобы освободить спекшиеся в единый жизненный массив воспоминания. Вино служит камертоном, который задает беседе тон.

Обычно это истории из детства, проведенного в деревне, в большой дружной семье, где садились за стол все вместе: дети, дедушки и бабушки, родители, дядья и тетки.

– А я ведь ежа ел! Правда. Запекали его в глине, чтобы не уколоться. Еж довольно вкусный, – огорошивает нас дедушка захватывающим зачином, на который облизнулись бы и сценаристы культовых американских сериалов. (В случае, если культовый американский сериал вдруг заинтересовал бы скучный семейный обед.)

– Странно… но почему ежа?

– А что странного? Однажды я подстрелил сороку, тоже съели. Она, между прочим, довольно жирная.

– Но ведь сороки несъедобны?

– Несъедобны, говоришь? А дядя Сулис съел.

– А зачем вообще было ее убивать?

– Так я же говорю… дядя Сулис есть хотел! – дедушка удивляется моей непонятливости. – Он хотел ее поджарить, но мама была против – пришлось бы потом попа звать заново освящать сковородку. После сороки-то.

– Как же вы ее приготовили?

– Так запекли на углях! Освятили огнем. Как и положено делать с любым мясом.

Каждое воскресенье на десерт – константинопольский яблочный пирог с корицей и йогурт с инжирным вареньем. Дедушка отламывает ложкой кусочек пирога и мечтательно закатывает глаза.

– Пирог нестыдный. Хоть на свадьбу! Браво, Катерина. На свадьбе все важно. Любая мелочь. Наши женихи привозили невесту в свою деревню на лошади. Мой брат Мицос так привез Александру. Машин тогда не было. А пешком начинать семейную жизнь – нет, это не к добру. Семье – все достижения современного прогресса. И так считаю не только я, так считают все в нашей деревне. Да и остальное человечество. Я свою Василики привез на машине, но я-то младший.

– Это обычай? Какое расстояние нужно было на лошади проехать? Километр, два?

– От деревни Александры до нашей ехать часа полтора, так что побольше… Так и прожили они сколько!

Как опытный поэт, кульминацию дедушка приберегает напоследок:

– Кстати, о свадьбах. Я участвовал в погоне за подушку! – многозначительно заявляет он.

Щепетильный этикет рапсода требует наводящих вопросов, иначе продолжение может не последовать.

– За какую подушку?

– Свадебную… Наши женихи, когда ехали за невестой в ее село, останавливались километра за три и давали пароль.

– Какой пароль?

– Любой… Например, Эллада. Или лимон. После этого друзья жениха на конях скакали до дома невесты, кто быстрей. Кто приезжал первым, говорил пароль, и ему вручали приз – подушку. Точнее, наволочку, набитую добром. Иногда клали гранаты, иногда грецкие орехи… По сезону… Или что-то несъедобное – сигареты. Один раз, – в этом месте дедушка каждый раз киснет от смеха, – один раз… черепаху положили! Каламбур!

– А вам что досталось? Какой приз?

Дедушка становится серьезным.

– Мне – ничего, – с достоинством констатирует он. – Потому что я ни разу не выиграл.

Каждое воскресенье дедушка готовит обед. И каждое воскресенье звучат истории из дедушкиной биографии, отшлифованные благодаря многочисленным повторам до плавной гладкости молитвы. Устное слово обширнее, демократичнее, важнее письменного. Благодаря ему любой человек может собрать жизнь в сюжет. Создать свою ненаписанную книгу, которая во сто раз интереснее, чем самый великий хорал, спетый ангелами.

Пирей

Пирей – государство в государстве, город в городе, греческий Ватикан, где ежеминутно служится литургия – не Богу, а человеку. Город – душа нараспашку, город – сорву последнюю рубаху. Непосредственный, как ребенок, которого мать берет на ручки и спрашивает с надеждой: ну, милый, ну кого ты больше всех на свете любишь? Он прижимается к ней, всматривается в ее напрягшееся от ожидания лицо и честно выдыхает: «Игрушки!»

Каждый вечер здесь праздничный.

Море синее, гладкое, как свежеокрашенная стена, и пахнет так же остро и волнующе.

Солнце, сверкающее, словно диско-шар, раздает блики, которые собираются в патетическую мандорлу в верхнем ярусе неоглядного неба.

Велосипедист процарапывает причал точной циркульной дугой разворота.

Паромы одну за другой проглатывают порожние фуры: завтра они снова привезут сыр, мясо, рыбу, овощи и фрукты с островов.

Молодой бомж – из капюшона выглядывает лицо иконописного образца, тронутое болью и страданием, но не разрушенное ими, как у Христа, – расположился на сон: завернулся в одеяло, приготовился, но не лег. Танцует полусидя верхний брейк. Трезвый, веселый. Двигаются только корпус и руки: ноги искусственно приторможены, чтобы не разбудить большую черную собаку, которая спит с ним валетом под тем же одеялом.

Окна учебного центра, где я работаю, выходят на церковь. Это окна-витрины, так что у меня перед глазами желтый пряничный фасад храма. Урок начинается в пять, и всенощная тоже. Неправильные глаголы и взволнованный ритм колоколов составляют пьянящий, наркотический акустический коктейль, гипнотизирующий сознание.

Через некоторое время слышу духовой оркестр. По улице движется парад. Военный оркестр, школьники, пожарные какие-то. Что это?

– Наверное, мощи привезли, – объясняют ученики. – Или чтимую икону. Обычное дело!

После урока заглядываю в церковь. Служба кончилась. Все расходятся. На пороге стоит дьякон в облачении: золотой панцирь стихаря перечеркнут орарем. Дьякон пожимает руки, улыбается, преувеличенно энергично прощается, как премьер-министр после великосветского приема.

К нему подходит пожилая дама.

– До свидания, отец Николай! Спаси вас Господи. И привет вам от моей внучки Марии!

Отец Николай полыхает от счастья. Смеется, закидывая молодое, незрелое лицо с редкой бороденкой.

– От Марии? О! Так надо ее навестить! Можно сейчас?

Пожилая дама тушуется. Она явно не ожидала такого резкого поворота.

Дьякон, видя ее замешательство, складывает руки и просит:

– Я вас умоляю! У-мо-ля-ю! Ведь она сойдет с ума от счастья! Сойдет с ума!

Дама отбояривается:

– Давайте уж в другой раз. Она сейчас уже спать ложится. Я к вам ее приведу. Вы когда в следующий раз служите?

Но дьякон уже взял разгон:

– Не надо «приведу»! Не надо «в следующий раз», у-мо-ля-ю! Я на минуточку! Я не побеспокою! Подумайте только, как она обрадуется, когда меня увидит! Сойдет с ума! Я сейчас же разоблачусь и сам вас на машине отвезу! Умоляю!

Убегает «разоблачаться» так быстро, что лента ораря летит вслед за ним по воздуху, как хвост воздушного змея.

Дама стоит оглушенная. Контуженная новостью, что любовь бывает вот так: внезапно и не к месту.

Долго ходила мимо и не замечала, что рядом с портом, в переулке, ведущем к рынку, есть винный магазин. Совершенно случайно обнаружила светящуюся в темноте витрину, заставленную вином. Как говорили в старину – «призывно». Зашла. Стены подробно забраны полками. Везде одинаковые пластиковые бутылки. Белое, красное. Подхожу, читаю – на всех этикетках одно и то же. «Белое», «красное». Сорт, год, понятно, не указаны. Цена 2,40. За полтора литра. Хм. На соседних стеллажах уксус. Белый, красный. С виду ничем не отличается от вина. Скорее всего, непродавшееся вино переставляют в уксусы, просто переклеив этикетку.

Подхожу к прилавку. За ним стоит опереточный дирижер, которого выперли из театра за пьянство. По крайней мере, такая ассоциация возникает. Высокий, немолодой, представительный мужчина в костюме и при галстуке.

Но. Костюм мятый, а на галстук, судя по блистательной свежести пятна, секунду назад было пролито белое вино. Волосы как у артиста Катина-Ярцева в старости: не до конца облетевший одуванчик с гладким белым черепом ровно посередине. Лиловатый нос выполнен в нежной технике «бульденеж», характерной для пьяниц и ораниенбаумских ваз.

«Дирижер» ощутимо, но пристойно нетрезв.

– А у вас только такое вино есть? В пластике? – начинаю разговор. Сразу неудача. Просак.

Катин-Ярцев надувается.

– Здесь не супермаркет, мадемуазель! – обижается он пышно и неоднородно, как оперный певец, которому насолили: вроде и дали арию, но с не подходящей для него тесситурой. – Вы приходите в супермаркет и покупаете там то вино, какое вы хотите. А здесь не так. Здесь вы приходите и покупаете то вино, которое я продаю. То есть мое вино!

– Вы меня неправильно поняли, – аккуратно сдаю назад. – Я, собственно, хотела узнать, есть ли у вас разливное вино. Хотела взять на пробу. Полтора литра мне многовато.

Следует немедленная, полная, безоговорочная амнистия. За ней – повышение меня в коллегу, знатока, разбирающегося в вине. Потом сфорцандо – полная, абсолютная дружба с внезапным креном в удочерение. Все происходит молниеносно.

Продавца зовут Гавриил. Он показывает рукой себе за спину: там стоят крупные пузатые бутылки, оплетенные в солому.

– Сейчас я вам налью!

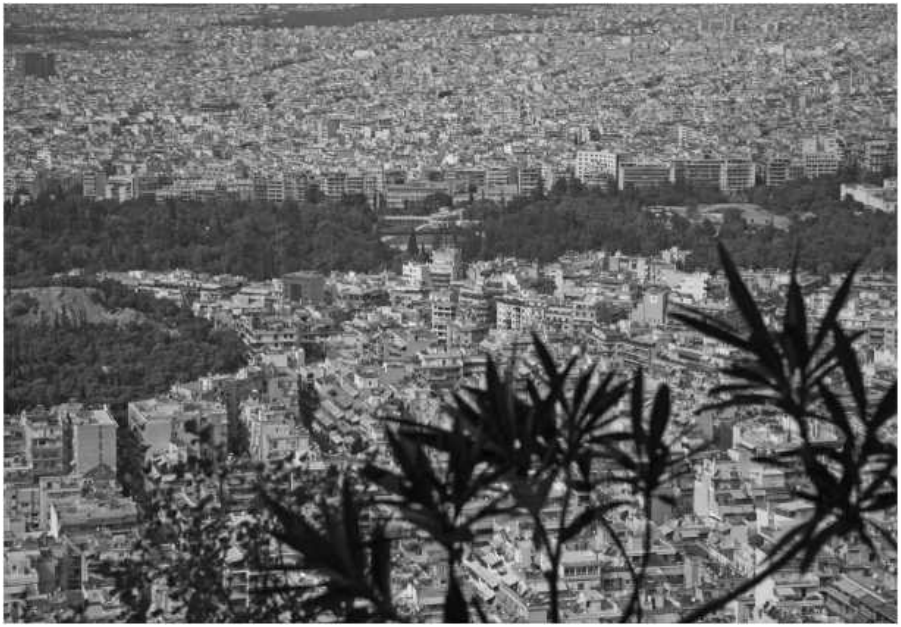
– Спасибо, но я не могу сейчас пить.

– А кто сказал пить? Не надо пить. Да я и не дам вам пить! И вино никогда не продам! Как можно! Только угощение! Капельку. Чисто для здоровья. Чтоб немного исправить глаз. Нужно, чтоб глаз блестел. У вас пока, я вижу, не блестит.

– Спасибо, но я действительно не могу. У меня урок.

– А кому повредит, вот скажите мне, кому повредит, если вы придете на урок немного выпивши?

– Это повредит моим ученикам. Видите ли, я – учитель.



– Ах, учитель! – Гавриил наклоняет бутылку с особенным уважением. – Что преподаете?

– Русский язык.

– Русский язык! Чудесно. Я сам знаю русский язык! Адын, дыва, тыри, пьять. Закрыто. Хорошее вино. Очень хорошее. На здоровье! Спасибо. Вам спасибо. Ах Россия, чудесная страна. А здесь где живете?

– В Агиос-Стефаносе.

– Красивое место, – вежливо, но без пыла замечает Гавриил.

– Да я знаю, что вы имеете в виду. Не стесняйтесь. Пирей совсем другой.

– Да! Да! – страшно оживляется Гавриил. – Пирей – это… это как Одесса. А Агиос-Стефанос – это… Это как Москва. Я ни там, ни там не был. Сужу по рассказам, по фотографиям… Москва – прекрасный город. Прекрасный! Но жить там простому человеку трудно. А в Пирее, то есть Одессе, наоборот. Может, не так красиво, но жить легко.

Мне пора идти. Начинаю прощаться.

Гавриил бледнеет.

– Но вы придете? Вы после урока придете?

– Во сколько вы заканчиваете?

– В восемь. А вы?

– Я в девять.

– Так я подожду! Подожду!

– Ну что вы, не стоит! – прошу я из последних сил, вспоминая оглушенную даму из церкви.

Ушла, а вина так и не купила. Постеснялась, теперь жалею. Нельзя отказываться от того, что предлагается с душой.

Февраль

Февраль – трудный месяц, невыносимый, болезненный, нервный. Набухший от гормонов, которые вот-вот запустят весну, похожий на прыщавого подростка, измученного затянувшейся инициацией, – еще не мужчина, уже не ребенок.

Ледяной воздух промазан горячим жиром солнца, но не сплошь, а только верхние слои. Голове хорошо, ноги мерзнут. В витринах кафе зимний пейзаж – исполинские глыбы безе, цветные ледники мороженого, бисквитные пирожные заметены непрочными сугробами заварного крема. Перед полной женщиной желтое блюдце чизкейка с красными точками малины. Она проламывает его ложкой, кладет кусок на салфетку и отправляет под стол: там сидит, выронив язык, ее маленькая собачка, пытливая козявочка родом из терьеров. Собачка внимательно изучает чизкейк и приступает. Соседка полной женщины – одинокая старуха – делает ей замечание:

– Вообще-то собакам вредно есть сладкое.

– Не вреднее, чем человеку быть одному! – колко возражает полная женщина.

На уроке выясняется, что наречие «тихо» и глагол «молчать» в греческом языке дефицитные. Это лексические аутсайдеры, инвалиды, пораженные в семантических правах. При этом наречие «громко» и глагол «говорить» – в полном порядке. Популярны в употреблении, в словаре синонимов – ошеломляющий успех. Студент Янис, больше похожий на минойца, а не на современного грека: темперамент умеренный, светлые волосы, белая кожа, удлиненные плюсны, тонкие запястья, грациозная парижская анатомия… Тишайший, нежнейший Янис заключает:

– Это, наверное, оттого, что мы, греки, – болтуны и крикуны.

Возвращаюсь после уроков домой и по своей старой петербургской привычке спешу. Меня тормозит громкий мужской голос: – Девушка! Деевушка!

– Что? – оборачиваюсь я.

Подходит мужчина.

– Не бегите, пожалуйста! Сейчас темно и скользко! Февраль… Противный месяц.

– Вы знаете… А мне он нравится, – неожиданно для себя отвечаю я.

Рецепт

Спанакопита

Пирог со шпинатом, придуманный греческими хозяйками. Его девиз: «Чтобы полезное было вкусным».

Для теста:

6 кофейных чашек муки высшего сорта (т. е. 6 больших горстей муки – это ваши будущие 6 листов теста)
1 столовая ложка уксуса
щепотка соли
кофейная чашечка оливкового или растительного масла
стакан холодной воды
мука для замеса

Для начинки:

1 кг шпината
белая часть лука-порея, нарезанная кольцами
2 репчатые луковицы, перетертые в блендере или на терке
зеленый лук, мелко нарезанный укроп, мелко нарезанный
2 яйца
сыр фета (белый овечий сыр)

• В большой миске делаем горку из муки с дыркой-кратером внутри нее. В кратер заливаем уксус, растительное масло и кладем соль. Замешиваем тесто.

• Продолжая месить тесто, добавляем потихоньку воду, выравнивая его структуру. Тесто станет гладким, эластичным. Вымешать его надо очень хорошо – в течение 7-10 минут.

• Готовое тесто слепить в шар. Разделить его на б маленьких шариков и поставить их в холодильник. В это время можно заняться начинкой.

• Тщательно моем шпинат. Отрываем у него корешки, оставляя лишь нежные листочки. Лучше всего шпинат вымыть в тазике, а потом дать стечь в дуршлаге. Я обычно даю ему полежать в тазике, потом промываю под проточной водой несколько раз. Это самая трудоемкая часть приготовления спанакопиты, потому что шпинат здесь продают страшно грязным. Режем шпинат на среднего размера куски.

• На подогретом оливковом масле обжариваем нарезанный лук до золотистого цвета. Добавляем укроп и нарезанные листья шпината. Помешивая, ждем, пока из зелени полностью испарится жидкость. Слегка солим, перчим и отставляем в сторону – остыть.

• Взбиваем яйца. Крошим фету на маленькие кусочки.

• Перемешиваем яйца и фету с зеленью и приступаем к

формированию пирога.

• Раскатываем листы теста – тонко, так, чтобы просвечивали. Лучше это делать тонкой скалкой. Намотав на скалку, переносим лист на противень. Если тесто рвется, не расстраивайтесь, это не имеет никакого значения – просто защипните разрыв пальцами. Смазываем каждый лист растительным маслом.

• На дно кладем 3 листа. Затем выкладываем половину начинки.

• Снова лист теста. И на него оставшуюся начинку. Закрываем ее оставшимися 2 листами. Смазываем поверхность растительным маслом и сбрызгиваем водой.

• Разрезаем ножом (намечая, а не разрезая до дна) пирог на порционные куски.

• Ставим в предварительно разогретую духовку до 180 °С на час – час 10 минут. Если пирог сильно зарумянился, но еще не пропекся, накройте его пекарской бумагой.

• Когда вы вынете пирог из духовки, тесто может показаться вам излишне хрустящим и ломким. Не переживайте. Так и должно быть. Если вы накроете пирог хлопчатобумажным чуть влажным полотенцем на несколько минут или просто подождете несколько часов, тесто станет мягче, впитав влагу из воздуха.

О государстве, о человеке и о любви

На почте разгорелся скандал. Почтовый сотрудник то ли мешкал, то ли отказывал в услуге. Женщина-клиентка вступила с ним в полемику.

– Так, – возмущалась она на повышенных тонах. – Вы кто такой вообще? Государственный служащий?

– Да, я государственный служащий!

– Хорошо. Так вот, а государство – это я! Идите и делайте, что вам сказано!

Нечаянно подслушала в автобусе телефонный разговор. Моя соседка – молодая девушка – общалась, по всей вероятности, с подругой:

– Я была у психолога, так вот она мне все-все-все объяснила! Ну, про мою бабушку. Бабушка в детстве много обо мне заботилась, даже в садик не пустила. Все время со мной проводила. Пекла пироги, покупала игрушки. И только теперь я поняла, зачем ей это было надо. Что? Любила? Ха! Она просто хотела, чтобы я за ней ухаживала в старости! Понимаешь, небескорыстно. Поэтому я правильно сделала, что отдала ее в дом престарелых. Это и психолог подтвердила… Але… Але! Ты где? Странно… связь, что ли, прервалась?.. Але?!

Один наш товарищ по имени Поликарпос проехал на красный.

Его тормознула полиция: предъявите документы, почему нарушаем?

– Вы ошибаетесь, я не нарушал! – забожился Поликарпос.

Тогда из машины подтянулись еще четверо полицейских.

– Мы что, все ошибаемся?

– Видите ли, – задумался Поликарпос. – Я, кажется, начинаю понимать, в чем дело. Я разговаривал по телефону с женой. Видите ли, по семейным обстоятельствам мы живем отдельно: у меня работа в Афинах, а у нее – во Флорине. И, надо сказать, каждые божии выходные я мотаюсь в эту самую так ее и растак Флорину за тыщу километров. Вчера вот только вечером вернулся. Усталый, господа полицейские, как собака! И, видите ли, когда я был там, моя жена ничего мне не сказала. Она только выпросила себе новое платье. Она позвонила мне сегодня, сейчас, когда я был, как собака, в дороге, и сообщила, что пришел счет за электричество. Счет за электричество на пять тыщ евро. Пять тыщ евро за два месяца, господа полицейские! Она сама подавала данные, и нам насчитали пять тыщ евро, хотя, по моим расчетам, там было только сто. Но эта… эта женщина утверждает, что все

сделала правильно! Господа полицейские, надеюсь, теперь вы понимаете, почему я проехал на красный свет, и простите меня!

– Да, – потер подбородок старший офицер. – Случай действительно непростой. Я бы даже сказал психологический. Конечно, мы вас прощаем! Но права, извините, заберем.

– Почему заберете? – удивился Поликарпос. – Вы же меня поняли?

– Понял. Но если я сейчас вам верну права, вы снова потрюхаете в свою Флорину и там окончательно рассоритесь с женой! Вам надо остыть!

– И сколько же мне придется остывать?

– Ну… Месяца два.

– Но почему так долго, господин офицер? Вы же меня понимаете!

– Еще как понимаю. Я ведь тоже женат.

Афины, XXI век, но все время такое впечатление, будто древнегреческий трактат читаю: о государстве, о человеке и о любви.

Афины

Парфенон парит над площадью Монастираки. Ровные звенья его колонн, подкрашенные прожекторами в цвет сгущенного молока, – портал в другой мир, многоместный разъем, воткнутый в черное гнездо ночного неба.

Перед выходом из метро, на площади, точно под Парфеноном, стоит нескладный, мешковатый, как будто наспех выполненный неловкими пастозными мазками дед. Он напряжен, как артиллерийский расчет на огневой позиции. Дед вглядывается в лица прохожих, намечает цель. Когда распознает русского, выкатывает улыбку самого крупного калибра и сам себе командует: «Пли!»

– Добрый вечер, девушка! Шубу не желаете?

– Нет, спасибо!

– Но почему? – Дедушка поражен отказом так, как будто он предложил не сомнительную шубу втридорога, а по крайней мере власть над миром.

– Во-первых, у меня есть, а во-вторых, я здесь живу. Зачем мне в Афинах шуба?

– Так, – не отступает с боевых позиций дед. – А друзья к вам приезжают?

– Бывает.

– А им шубы не нужны?

– Нет, у них есть.

– А родственники? Родственники к вам приезжают?

– Ну конечно. Но и у них есть шубы.

– Ага… – Продавец пушнины не падает духом. Наоборот, он вдохновлен какой-то новой мыслью. – В следующий раз сделаем вот как. В следующий раз, когда к вам кто-то приедет, вы, не теряя времени, приведете его прямо ко мне. Ведь у ваших друзей есть свои друзья – и у кого-то из них точно не будет шубы!

– Вы серьезно думаете, что они будут этим в Греции заниматься?

– А чем же еще здесь заниматься?! – изумленно разводит руками непобедимый маркитант.

Куски мрамора разложены на стеллажах. Между обломками колонн – тропинки и таблички с подписями. Кошки и собаки принимают воздушные ванны на обломках античных храмов. Солнечные лучи падают точно на остатки языческих алтарей – за такие места у котов случаются драки.

– Белли гаттини! – выдувая гласные из слов, как пузыри из

жвачки, млеет итальянец-турист. Он складывает ладони, прижимает их к сердцу, в умилении глядит на котов, неподвижно сидящих столбиками, как языческие идолы. Кошки, утомленные всеобщим обожанием, равнодушно щурятся в сторону.

– Кыш, кыш! – машет на них руками его подружка. Кошки лениво снимаются с мест и переходят метра на два подальше.

– Но почему? – спрашивает ее итальянец. – Почему?

– Ты обещал молиться только на меня!

В кебабной «У Афанасия» заняты все столики. Кебабная находится рядом с Акрополем, но цены здесь умеренные, любой может себе позволить. Рядом с кассой, за служебным столиком на одного, сидит старичок с усталым лицом пьяницы: перед ним полупустой стакан вина. Из бумажного конуса обертки на тарелку вылился оранжевый от паприки мясной сок: кебаб он уже съел. По его напряженной спине и робким глазам понятно, что угощает заведение.

В центре зала пара: англичанин-турист и девушка-гречанка. Официант фиксирует заказ сосредоточенно, как хирург записывает назначения перед серьезной операцией, – не дай бог что-то упустить. Через пять минут он тащит поднос: перед гречанкой ставит овощной салат и пиво, перед англичанином – полкило красного вина и исполинскую порцию еды: четыре кебаба, питу и дзадзыки. Как только официант уходит, парень с девушкой меняют тарелки местами.

– Ты привыкнешь! – успокаивает гречанка застеснявшегося англичанина. – Это поначалу трудно, но потом все привыкают!

Пожилой грек, видимо завсегдатай, делает заказ. Официант риторически бросает ему на ходу:

– Вам меню, наверное, не надо?

– Э-э-э, – грек улыбается, как будто придумал отличную шутку. – Кебабы-то у вас есть?

– Что-о? – замирает на месте официант. – Да вы знаете, где вы? Вы в храме кебаба! Уже шестьдесят лет… каждый мечтает здесь причаститься!

Солнце заходит, темно, но поток туристов на Плаке не иссякает. Вечером здесь много темнокожих – они торгуют бессмысленными сувенирами вроде ниточек на запястье, наркотой, собой. Сливающийся с ночью парень стоит под апельсиновым деревом и показывает кому-то в смартфон люминесцентную луну над Акрополем:

– Смотри какая! Бог мой, настоящая красавица! Натуральная блондинка!

Он стоит под апельсиновым деревом, плод другой, тощей, худородной страны. Прижился здесь, как все здесь приживаются.

Сытная греческая земля вскармливает без разбору. Здесь вызревает абсолютно все – и тот капризный, нестойкий, слабый росток веры в бессмертие, который есть у каждого человека, даже если он сам о нем не подозревает.

Рецепт
Чечевица

Замачивать чечевицу не надо, и это очень удобно – встрепенулся от дел, надо бы обед варить, а холодильник пустой. В магазин бежать поздно или лень. И тут спасительная чечевица. Полезное блюдо, которое готовится просто.

Ингредиенты:
300 г чечевицы
1 луковица
красное вино (опционально)
2 зубчика чеснока
2 лавровых листочка соль, перец оливковое масло
2 протертых помидора (необязательно)
томатная паста
уксус

• Отвариваем промытую чечевицу в кипящей воде и сливаем воду. Общий принцип для бобовых – чтобы избежать вздутия живота, газообразования.

• Жарим мелконарезанный чеснок и лук на оливковом масле. Добавляем вино и ждем, пока выпарится алкоголь. Потом наступает очередь помидоров, томатной пасты. Солим, перчим. Когда я кладу помидоры в еду, всегда сыплю чуточку сахара.

• Лавровый лист кладут в чечевицу обязательно.

• Варю примерно 40 минут, проверяю воду – достаточно ли, чтобы не подгорела, помешиваю. В результате чечевица станет мягкой, получается приятный густой супчик. Не допускайте, чтобы чечевица разлохматилась и превратилась в хлопья.

• Перед тем как выключить плиту, добавьте чайную ложку винного уксуса. Любители острого могут налить немного уксуса прямо себе в тарелку.

• К чечевице отлично подходят салат из латука, обжаренные копченые колбаски и красное сухое вино.

Сопля Ивановна

К нашему дому прибилась кошка. Соседи ее вроде как сначала завели, а потом охладели. Бывает. Она стала ходить обедать к нам, но жила по-прежнему на улице. Аппетит у нее обнаружился военно-морской, настроение – всегда отличное. Боевая кошка. Окрестили ее (надо же как-то с ней общаться) Сопля Ивановна, по некоторым объективным причинам. Потом, когда причины иссякли, так и осталось, не переименовывать же. Некрасову и Дурново еще меньше повезло. Сопля Ивановна освоилась, удвоила вес. И поперла вверх по пирамиде Маслоу. В частности, у нее образовалась мещанская привычка: сибаритствовать на кухонном окне. Плюхнется и таращится на нас через стекло, как в телевизор. Только мяукать она так и не научилась: откроет рот и хрипит какие-то уменьшенные секунды вместо благозвучного «мяу».

Однажды на улице шел дождь, самая неприятная его разновидность – со снегом. Я выросла в Петербурге, знаю, о чем говорю. Поэтому не удивилась, когда Сопля Ивановна спешно покинула оконный пост и принялась наглаживать головой входную дверь. Открыли, она зашла, присела, смотрит. А у нас как раз не самый удачный день. Я объясняла сыну математику. В те моменты, когда удавалось извлечь его из-под стола, где он с энтузиазмом прятался от просвещения. Взгляды на методические цели и задачи урока у нас с ним драматически не совпадали.

Йоргос уронил на ногу молоток и не скрывал своего огорчения. Два телефона звонили одновременно. В духовке подгорало что-то ценное. Я махнула рукой на образование сына и отняла у мужа молоток.

Одним словом, оглушительная с непривычки синестезия. Беспощадная для новичка симфония запахов, звуков и чувств.

Сопля Ивановна повела себя странно. Во-первых, она замяукала, впервые в жизни одолев большие терции (в которых, кроме «мяу», угадывались ужас и фраза «лучше снег с дождем»). Потом протаранила дверь и, не оглядываясь, выскочила на улицу. Мы переглянулись. Помолчали.

– Всем хочется смотреть телевизор, но никто не хочет жить в новостях, – сказал муж. И вынул у меня из рук молоток.

Таверна

Как назвать это место – кафе? Таверна? Не годится ни одно из названий. Здесь всего две комнаты. В одной, поменьше, – плита и печка, в которой ежедневно запекают целиком свинью. Вторая – «зал». Несколько столиков закрыты скатертями в красную клетку. На стенах наивные фотографии колбас и жареной картошки. Конструкция по-средиземноморски проницаемая: от темноты и дождя нас отделяет тонкая стеклянная перегородка. Печка, в которой вращается на вертеле свинья, согревает помещение теплыми рембрандтовскими тонами. Мы пришли праздновать мои именины в тесном кругу: я, муж и два его друга.

– У нас заказан столик.

– На чье имя?

– Янис, фармацевтический представитель.

– Проходите.

– Куда нам можно сесть?

– Куда хотите…

Все десять столиков свободны.

– А зачем же ты столик заказывал? – спрашиваю у Яниса.

– Вообще-то я резервировал не столик, а мясо, – отвечает он. – Мясо тут очень вкусное и может внезапно кончиться. В прошлый раз передо мной один тип взял десять кг.

– Боже! Зачем так много?

– Может, праздновал… А может, расстроен был. Не знаю!

Второй наш друг, Костас, работает кассиром на пригородных электричках. Мечтает найти себе русскую подружку, но пока ему не везет. Темпераменту него взрывной и импульсивный. Все свободное время проводит в зале, сушка, протеиновые коктейли. Сутками перегоняет энергию в мышцы. Каждую неделю – тренировки в тире. Друзья восхищаются его волей, а сам Костас утверждает, что он слабак и жертва генетических обстоятельств.

– Вот ты сколько можешь пива выпить? – спрашивает он Яниса, медицинского представителя.

– В смысле? Один раз сорок банок выпил.

– Ну, так, чтобы сохранять самоконтроль и нормально вести машину?

– Не знаю, бутылок семь, наверное.

– А я всего лишь три!

Друзья чтят каминг-аут Костаса минутой молчания.

– Албанцы – трудяги, да, – резко меняет тему Костас. – Работают просто отлично. С другой стороны, им голову отрезать –

как нечего делать. У нас когда была ферма, дядя нанял албанца. Отработал тот без запинок, чисто робот. Рассчитывал его я. Отдал как договаривались и добавил еще сверху, типа от себя. Албанец деньги принял и говорит: «Вообще-то я бы мог тебя шлепнуть и взять все. Честно говоря, я так и собирался сделать. Но ты меня растрогал, парень. Живи!»

– А ты что? – спросила я, представляя дальнейшее развитие сюжета по типу боевика: темпераментный Костас верхом на албанце и его объемный кулак ходит вверх-вниз, как поршень.

– Я сказал ему: спасибо.

– Но как же так? Ты же ходишь в тир, у тебя спорт…

– У меня спорт, а у него ствол…

Подходит официантка и застилает стол бумагой. Вываливает прямо на нее гору мяса. Рядом – кучу жареной картошки, на которой быстро тает небольшой сугроб сыра. Раздает пластиковые тарелки. Острые сырные салаты в жирных потеках оливкового масла разложены в полукилограммовые пластиковые упаковки. Начинается пир.

Янис – фармацевтический представитель, рыхлый и добрый, как Пьер Безухов. Холостяк, романтик и пьяница. Он подробно перчит мясо, с аппетитом ест. Свинина отдает ему в нос, как шампанское. Он гасит участившееся сердцебиение стаканом темного вина. Загривок у него потеет, лицо становится красное, как скатерть.

– Похоже, что женщинами ты интересуешься гораздо меньше! – поддевает его внимательно наблюдающий за ним Костас.

– Это потому, что у них нет хрустящей корочки, – отвечает с набитым ртом Янис. – Как дела на работе?

– Да что работа… – неопределенно отвечает Костас, наливая себе диетической кока-колы. – За столом не очень-то об этом порасскажешь. Вот я – кассир. А вижу побольше врача «Скорой помощи». Вокзал же. Одни встречаются, другие расстаются. Вечно кто-то рыдает. То с собой кончают, то наркоманы. Познакомился тут с одной. Говорила, что дочь посла Греции в Канаде. Якобы попала там, в Канаде, в аварию и кто-то подсадил на наркоту, ну, чтобы больно не было. Сама под кайфом, и ребенок, главное, у нее маленький такой. Я ей говорю: ребенок-то в чем виноват? Она: на терапию денег нет. Ну, дал ей денег. Потом вижу ее – она опять в астрале. Развела меня на бабки. Что мне делать? Я раньше переживал, теперь мне все равно. Привык.

Янис вытирает рот салфеткой, подпирает рукой голову:

– Я работаю в больницах и тоже всякое видал. Нервничал. Теперь спокойный стал, как патологоанатом. Единственное – не могу, когда дети болеют. Мне когда в детскую больницу надо, я перед входом плачу, а потом иду работать.

Костас отворачивается. Его грустный затылок напоминает мне о картине «Возвращение блудного сына».

– Да успокойся ты. Выпей, – протягивает ему стакан Янис.

– Не могу ж я, – прижимает руку к сердцу Костас. – Не лезет. Катерина, прости, кажется, мы загубили тебе праздник.

– Да вы что, ребята! Все хорошо.

– Спасибо тебе большой, красивый госпожа! – отвечает Костас.

Собаки

Большинство наших агиос-стефановских собак обитают на железнодорожной станции. Они косматые и мрачные, как декаденты. Все мужского пола, холостяки. Спят под лестницей, встают поздно, когда нормальные люди уже давно на работе, долго разминают пасть на зевках, потом, шатаясь от лени, направляются завтракать в соседнюю таверну. После обильной еды возвращаются под лестницу валяться. По вечерам устраивают поэтический перелай: черный вожак направляет морду, обтрепанную верленовскими страстями, на луну и делает длинный басовый зачин гекзаметром. Рыхлый блондин с откушенным ухом в ответ заливается истерическим амфибрахием на октаву выше. Остальная компания – двое-трое зачуханных барбосов в колтунах – хором вклинивает короткие ямбы.

В районе станции живет еще одна собака. Примечательная особа. Немолодая робкая брюнетка, лишние килограммы на боках, живот плюшкой. Но душевная: по личной инициативе работает собакой-поводырем. Волонтерит, сопровождая агиосстефановцев к транспорту. Внезапно выныривает из ниоткуда и начинает идти рядом с тобой. Меня раза четыре провожала до поезда, сидела рядом, ждала. Убедившись, что все нормально, я зашла в вагон, поворачивала толстую спину и уходила. Благодарности не ждет. Еду не просит,

погладить – можно, но если не хочешь – не проблема. Идеальная компания. Вчера опять видела ее – сидит на остановке, по своему обыкновению тактично ждет с кем-то автобус. К ней подошел кобель – тот самый вожак с порочной мордой. Произошел понятный диалог. Вожак понюхал у нее за ухом и кивнул:

– Ну… пошли, что ли?

Брюнетка отрицательно задрала голову вверх и немного вбок:

– Не могу! Не видишь, я на работе!

«Верлен» постоял еще немного – может, передумает, потом махнул хвостом и удалился. Вечером ветер принес со станции гекзаметры оглушительнее обычных: видимо, сублимировал одиночество. А что еще оставалось делать поэту? Искусство вечно, жизнь коротка.

Березовский

ВАфины приезжал Борис Березовский. Зал был забит под завязку. Прозвенел третий звонок. Публика расселась и после этого еще пятнадцать минут в темноте безропотно ждала начала. Наконец желтое пятно прожектора нащупало рояль. Березовский – высокий, грузный – вышел на сцену боком, словно стеснительный дебютант. Присел и сразу вонзился в «Стейнвей». Играл без малейших признаков труда – именно играл, в естественном, развлекательном значении этого слова. Слился с инструментом в одно целое, как пилот с болидом на повороте. Вынимал из чугунных клавиш тяжелого концертного рояля «пиано» – невесомое, но внятное, точно шепот важных воспоминаний. Рядом со мной сидел пожилой господин: живот бурдюком, оплывшие щеки, вздернутый нос, круглые, широко расставленные, как у мопса, глаза. На каждом вдохе и выдохе он издавал громкое раздражающее шипение, сильно напоминающее поезд, у которого перед началом движения разжимают тормоза. Соседи господина заметно нервничали: искусство глохло в железнодорожном грохоте. Наконец один из меломанов не выдержал. Протянул руку и дотронулся до рыхлого плеча.

– Извините! Но не могли бы вы… Не могли бы вы не дышать!

Коллекция

Собираю коллекцию греческих народных старушек. Ее венец – худенькая, миниатюрная особа, продефилировавшая по улице Александра Македонского, нашей районной Пятой авеню. Черная юбка ниже колена, каблуки, кофта внакидку. А на голове наверчены бигуди и закрыты рыжей, сильно напоминающей советскую авоську сеткой.

Недавно в автобусе пополнила коллекцию. Одна была румяная и свежая, как сладкая ялтинская луковица. Наряжена, словно Кити Щербацкая на бал: во все розовое. Кремовая кофточка, курточка – клубника со сливками, в ушах переливаются две нежно-розовые стеклянные капли. Сумочка и кеды (да, кеды!) выдержаны все в той же ультраромантической гамме. Ее подруга представляла собой полную противоположность. Эдакий антирозовый, пресно-невзрачный антоним в понурой длинной юбке и блеклом пенсионерском жакете. Серая бабушка сидела повесив голову, а румяная отчитывала ее переспелым, потрескавшимся контральто:

– Может, ты и маски не делаешь? А губы почему не накрашены?

– Да провалились, красить нечего, – неохотно реагировала серая.

– Так взяла и нарисовала бы помадой. Сколько раз я тебе говорила – губы у женщины должны быть сердечком!

Серая старушка в ответ саркастически сложила брови.

– Признавайся, – наседала румяная. – Признавайся, ведь ты считаешь, что это нам не по возрасту, да? Ты ведь думаешь, что мы слишком старые?

Серая старушка кивнула.

– Так вот и не веди себя как ребенок! – торжествующе воскликнула румяная. – На, скорей бери помаду.

Ксантиппа

Одну знакомую гречанку зовут Ксантиппа. Каково, интересно, живется людям, которым дали имена, вошедшие в историю? Помню одного голландца, приехавшего в Питер с супругой, – ее, как нарочно, звали Саския. Конечно, при знакомстве (ох уж эта наша культурная столица) каждый спешил подчеркнуть свою причастность к мировой художественной культуре.

– Саския?! О! Так звали жену Рембрандта.

Через неделю голландец, ошалевший от тотальной образованности северных венецианцев, взревел:

– Нет! Так зовут МОЮ жену!

Так вот Ксантиппа. Я помню про Саскию, но как удержаться? Заговорили о Сократе и его супруге, обладавшей взрывным характером, чуть ли не благодаря которому согласно легенде он и стал философом.

– Да это слухи все! – заявила моя Ксантиппа. – А распустили их дружки Сократа. Такие же бездельники, как и он. Сократ не работал. То есть он, конечно, типа «учил». Но! За еду и за вино – причем для самого себя. Целыми днями шлялся по симпозиумам. Придет – зубы от каберне синие, хитон порван. А дома жена и дети сидят голодные. И вообще. Если бы люди внимательно читали биографию Сократа, то поняли, что у Ксантиппы, наоборот, хороший был характер, золотой!

– Э-э-э, почему?

– Да потому что это не она его убила!

Шнурки

Когда я засобиралась замуж за иностранца, подруги меня предупредили:

– Бэкграунд – разный, культурные коды – разные, у вас будут сложности. Как, например, ты собираешься жить, не цитируя старых любимых фильмов? Как наладишь нарратив семейной жизни без фундаментального: шьорт побьери, это кричит твой вакуум, а шо это я в тебя такой влюбленный?

Ну, влюбленному-то море по колено, подумаешь, бэкграунд какой-то. Перебьюсь, решила я, как-нибудь и без обволакивания цитатами. Когда любишь – это неважно. Любовь приводит людей к общему знаменателю. Замыливает личную специфику. Расфокус зрения настолько силен, что иногда даже лица возлюбленного толком не видно – но ты точно знаешь, что там, в этом волшебно-радужном тумане, колышется кто-то очень красивый и хороший. Влюбленные настолько близоруки, что легко могут упустить из виду, что любимый человек, например, вообще-то негр. Или женат и с тремя детьми. Или президент Америки. Не бросается в глаза, ничего не поделаешь. Не то чтобы это что-то изменило, но – сам факт! Как же я раньше этого не замечал(а)? – хлопают себя по лбу на пятом году совместной жизни супруги, у которых начинает потихоньку восстанавливаться зрение.

Годы шли, проблема общих цитат не всплывала, я и забыла о ней. Честно говоря, столько всего навалилось, что тут бы на фронт, так сказать, граунде разобраться. Но вот однажды подходит ко мне муж и говорит специальным соловьиным голосом, который прорезывается у супругов, когда им срочно что-то надо:

– Кать, ты не могла бы для меня кое-что сделать?

– Да, – ласково ответила я с амбивалентной женской интонацией, которая подразумевает, что угу, любимый, для тебя – все, что хочешь! Но одновременно намекает, что я страшно занята и не надо, пожалуйста, ждать, что я сейчас все брошу – и диван, и книжку – и побегу выполнять желания, как золотая рыбка.

Стоит, не уходит.

– Ну, что там у тебя?

– Катя! Погладь мне шнурки!

– Что-о? Ты шутишь?

– Зачем? Они мятые.

Я онемела. Выронила книгу. Раскрыла рот, чтобы переспросить, но тут же снова его закрыла.

В голове звякнуло: «Вот оно! Всплыло! Бэкграунд проклятый!»

Он нетерпеливо повторил:

– Так что, погладишь?

– Тут, понимаешь, такое дело, – промямлила я. – Не могу! Бэкграунд не позволяет.

Чувствую – не верит. Мыслит поверхностно, не копает вглубь. Прямолинейно подозревает лень и саботаж.

И как ему объяснить, что лень тут ни при чем, а виновата русская культура?

Но встала и погладила ему шнурки. Потому что ну какие, шьорт по-бьери, могут быть культурные коды между родными людьми? В конце концов, мы уже давно придумали свои.

Рецепт
Курица с хилопитес

Прежде всего надо сказать несколько слов о хилопитес.

Это вид макаронных изделий, который весьма популярен в греческих домах – и в городе, и в сельской местности.

Хилопитес продаются в греческих магазинах, если вы не счастливчики, которым их присылают из деревни.

Ингредиенты:

курица средних размеров или 4 ножки (у меня была половина желтой домашней курицы)

500 г хилопитес или любых макаронных изделий из твердых сортов пшеницы

2 луковицы, натертые на терке

чеснок, мелко нарезанный

3 горошка душистого (ямайского) перца палочка корицы

2 помидора, томатная паста или банка мелконарезанных помидоров

оливковое масло для обжарки курицы

белое сухое вино

соль, перец

с

ыр для посыпки

• Курицу разрубаем на порционные куски и быстро обжариваем со всех сторон до золотистой корочки.

• Добавляем потертый на терке лук и чеснок. Обжариваем еще минутки две, гасим белым вином.

• Когда алкоголь испарится, кладем все пряности и заливаем томатной пастой, разведенной горячей водой, тертыми помидорами. Варим курицу до готовности. Я, как обычно, делаю в скороварке – уходит примерно полчаса.

• Тем временем разогреваем духовку до 220 °С.

• Вынимаем готовую курицу на тарелку, чтобы не мешалась, и закладываем хилопитес в кипящий бульон. Корицу и перец выкидываем.

• Самостоятельно соотнесите количество бульона и макарон – пропорции должны быть такие, чтобы хилопитес полностью выпили жидкость. Если бульона мало, на данном этапе не возбраняется подлить кипяточку.

• Ставим хилопитес в духовку минут на 15–20 – зависит от сорта макарон. Доводим до готовности, поглядываем и помешиваем время от времени.

• Сервируем – кладем в тарелку курицу и посыпаем любимым сыром.

Сиз

Греция – это мощная мясная держава. Непобедимая протеиновая армада. Ягнятина, баранина, молочные поросята – все свежее, сладкое, как шоколад, никогда никакого маринада, упаси бог, парное мясо жарят, парят, томят, замороженное за еду не считается. Порции рубят топором – на килограммы. Национальная калькуляция предупреждает: слабаки сидят дома.

В связи с таким валом качественного продукта в Греции отсутствует институт ресторанного снобизма. Солидным заведениям выкручивают руки владельцы маленьких домашних харчевен и усатые чабаны – их прямые поставщики. Рафинированный ресторатор дышит на мишленовскую звезду, протирает ее полотняной салфеткой, в уголке глаза дрожит слеза. Сидит в своем руф-гарден с видом на Акрополь гордый и одинокий, как лермонтовская сосна на голой вершине.

Тем временем «стекляшка» – низкий жанр, фаблио – переполнена. Пиликает шансон. На окнах ожерелья из красных жгучих перцев. Жирный запах базилика. Дым коромыслом. Чад от жаровни. Угли трещат. Домашнее вино на розлив. Исполинские миски салатов. Свежезапеченное мясо поливают соусом и туго запеленывают в лепешку-свивальник, как младенца.

Все так же, как и 50 лет назад. Но даже усатые чабаны понимают: на традициях далеко не уедешь, надо развиваться, шагать в ногу с прогрессом. Внедрять богопротивный модерн в угоду молодежи.

Официантка интимно склоняется над столиком:

– Рекомендую новое блюдо. Экзотика! Пока только у нас. Называется сиз.

Ее эффектный тон обещает сенсацию. Публика замирает в недоумении, как будто в придорожном кафе вместо Шуфутинского зазвучал Бранденбургский концерт Баха. Немую сцену прерывает робкий вопрос:

– А что это – сиз?

– Мясо. Но не какая-нибудь там банальная ягнятина, а свинина или курятина. Тонкая штучка. Приготовлена совершенно особым образом. Во-первых, ее целую ночь держат в спецсоставе пряностей. Потом запекают, но не на решетке, а на персональной стальной палочке, с помидорами и сладким перцем. Новинка сезона. Деликатес! Закажите, не пожалеете, вас ждет сюрприз.

Заказала.

Меня действительно ждал сюрприз. Оказалось, сиз – это наш обычный русский шашлык. Под маской овцы таился лев. Но ни

минуты не пожалела. Разве о таком можно жалеть. Сиз! Не за горами освоение греками сельди под шубой. Верю, жду, надеюсь.

Мои двор

– Я в детстве никогда не называл маму мамой, а папу папой, – говорит наш друг Серафим. – Они для меня всегда были Амалия и Ираклис. Я потом переучился, гораздо позже, когда уже в садик пошел. И то потому, что было стыдно перед другими детьми. Я хорошо помню это чувство. Приходят родители забирать, все дети кричат: «Мама! Мама!» Один я как белая ворона – Амалияяя!

Воспитательница ставила меня перед собой, смотрела в глаза – как же так, Симочка? Ведь это мама твоя, какая она тебе Амалия? Ты же не безродный, радуйся, что у тебя есть родители!

Я переучился, но, честно говоря, так окончательно и не привык.

Дед Серафима приехал в Афины из Константинополя после Малоазийской катастрофы. Оказался немножко счастливее других беженцев – успел толкнуть приятелю-турку лавку с пряностями, на эти деньги открыл в столице типографию и построил дом. Женился, родил детей. Одним словом, несмотря на трудный старт, выправился и успешно добил жизненный марафон. Серафим при случае любит подчеркнуть, что внешне он вылитый дедушка, а тот, по слухам, был красавец.

Выглядит Серафим так: большой, круто заломленный нос, ближе к кончику которого дыбится внезапная горбинка, просвечивающие обширные уши, лоб в глубоких залысинах, на животе еле сходятся пуговицы.

– Да ты не смотри на мой живот, – просит Серафим. – Это, как говорится, мелкое недоразумение. Мой дедушка – красавец, а я нет, но мы похожи! У него рост был метр девяносто. А я – ну метр плюс сверху пачка сигарет. И живот у меня не от рождения, а потому, что я люблю готовить. Кстати, знаешь, какой крутой рецепт узнал недавно? Креветки в сливках – приходи, сделаю для тебя. Немножко узо, красный перец, шафран. Ой, что же я говорю! Прости. Глупости. Лучше мидии в черном сладком пиве – забудешь, как тебя зовут, клянусь. Или нет. – Голос Серафима звучит торжественно. – Приходи, и я тебе сделаю свинину под шоколадным соусом. Что, страшно стало? Не представляешь, что с Ираклисом было, когда я в первый раз ее готовил. Из кухни не выходил! Стоял у меня над душой, ругался – зачем потратил деньги, сколько мяса угробил! За пряностями я ездил в специальный магазин. Шесть видов перца, кумин, гвоздика, кориандр, розовая вода, миндаль, лавровый лист… э, да разве это можно словами! Я ему говорю – Ираклис, подожди, не кипи.

Попробуй только одну чайную ложечку.

– Попробовал?

– Сначала ни в какую! А потом один съел всю кастрюлю!

– Как, и тебе не оставил?

– Да ведь я такое не ем. Ни мидий не ем, ни креветок, ни сложных соусов. Я люблю макароны с сыром, жареную картошку. Но обычно просто заказываю пиццу, чтобы не возиться.

– Тогда зачем ты закатываешь эти лукулловы пиры?

– Так это для друзей!

Серафим с Амалией и Ираклисом живут в старом домике в самом центре города – в том самом, что построил его дед. С улицы его почти не видно: он затерт между мощными корпусами соседних многоэтажек. Крошечный дворик с гортензиями и кустовыми розами – любимцами Амалии, покосившееся крыльцо. Не дом, а непрерывный аларм, жалуется Серафим. Дня не проходит – то протечет, то обвалится, то вдруг заплесневеет. Внутри то трещина, то скол, то царапина. Муниципалитет предлагал им хорошую квартиру в новом районе, но они отказались.

– Почему же вы не переехали? – спрашиваю. – Там был современный дом, большой. Комфорт, свобода от перманентного ремонта. Другое качество жизни, выгодно! – «И, между прочим, тебе наконец-то можно было бы жениться», – последнее я добавляю про себя.

– Понимаешь, – задумывается Серафим, – это трудно

объяснить словами. В общем, шел я однажды домой. Навстречу идет какая-то старуха. Смотрит мне в лицо и берет за пуговицу: «Серафим?» «Да, – отвечаю, – Серафим. А вы откуда…» «Вылитый дедушка!» – и плачет.

Оказывается, она дружила с моим дедом и узнала меня, потому что мы похожи. И как я после этого отсюда уеду? Мир большой. Космос еще больше. Пока найдешь свое место – потратишь жизнь. Мой двор неказистый и маленький, но он точно мой. И мне здесь хорошо.

Девочки

В зеленной лавке шумно и тесно: покупатели еле протискиваются между исполинскими арбузами, кустами зеленого салата, объемистого, как хороший букет, и упругого, как кожа восемнадцатилетней девушки, у прилавков с выложенными в шахматном порядке гроздями белого и розового винограда образуется пробка. Осы, андеркласс насекомых, бичи, самое дно, – жарко пьяные, на бровях, в дым, отвязно бухают, сидя на кургане, насыпанном из желтых медовых дынь.

Толстый господин с деформированным недоверием, как у всех гурманов, лицом занес было руку над луком, но притормозил.

– Эй! – крикнул продавцу, веселому разбитному парнишке, выполненному природой по тому же образцу, что и ярославские половые XIX века. – Что лук-то, слышь? Жгучий или как?

– Что ты, что ты, Господь с тобой, – бойко тарахтит в ответ реинкарнация халдея из «Яра». – Лук у нас только сладкий! Такой же сладкий, как и я!

– Ну раз такой же! – высоко поднимает брови гурман и насыпает полный мешок золотистых луковиц.

У арбузов старушка. Стоит, выбирает. Плетеная шляпка на невесомых седых буклях, тоненькие ручки, ножки, фарфоровая шея, усыпанная бородавками. Изящная, как жардиньерка. Мумия феи.

Стучит хрупким кулачком по массивному арбузному боку, как будто в гости к нему просится.

Качает головой, идет к продавцу.

– Помогите мне выбрать арбуз, молодой человек! Только прошу вас – это должна быть девочка. Хотя, – старушка раздраженно морщит выцветшие лиловые губки, – разве сейчас найдешь нормальную? Вот в мое время, доложу я вам, вот это

Современная Греция

Греция, вопреки сложившимся стереотипам о ее отсталости, – современная, динамичная страна. По дорогам ездят, используя джи-пи-эс, торгуют по науке, внедрен маркетинг. Реклама, сбыт, целевая аудитория, этсетера.

Да, быт и обиход при этом консервативный. Прямо скажем – сугубо православный обиход. То есть формально все как у нас. Если бы не детали, в которых, как известно, дьявол.

Например. В некоторых монастырях тут спокойно едят мясо, особенно по праздникам. Недавно я узнала о монастыре – небольшом, всего десять чернецов, в котором мясо под запретом.

– О! – говорю. – Как в России. Почему же у них такой строгий устав? Афонский, наверное.

– Нет, – объясняют мне. – Устав обыкновенный, афинский. Просто единственный доход монахов – это пенсия игумена. На мясо не разбежишься.

Возвращаемся из магазина, недалеко от дома дорогу перегораживает машина.

– Мальчик мой, – ласково обращается к нам незнакомый старик. – А где тут живет отец Власий?

– Не знаем, – теряемся с ответом. – Надо в церкви спросить.

– Уже закрыта церковь, любовь моя. У кого еще можно узнать, вспомни, а?

– Так в булочной же! – озаряет нас.

– В булочной в первую очередь спросил.

– И что – там не знают?

– Не знают. Ну ладно. Буду искать. Поеду к мяснику. Берегите себя.

В магазине покупали мне босоножки. Я сидела в кресле с босыми ногами, а выбирал муж. Взял две пары, подошел к продавцу:

– Как считаешь, какие лучше?

– Смотря для какого случая, – дипломатически уклонился от ответа продавец.

– Идем на крестины!

– Тогда лучше эти.

– Но крестины в деревне.

– А! – оживился продавец. – А где деревня?

– На Парнасе.

– Серьезно? Как называется?

– Полидросос.

– Серьезно? Земляк! У меня там двоюродная сестра замужем. Гарифала, знаешь? А босоножки – бери любые, какая разница, тебе по-любому скидка.

Афины, 2019 год. Современно, динамично. Если бы не некоторые детали.

Рецепт
Нутовая похлебка

Нут очень полезен, богат фолиевой кислотой, снижает уровень холестерина в крови. В России его можно найти в любом супермаркете.

Варить нут надо гораздо дольше, чем горох и чечевицу. Греческое название этого блюда можно приблизительно передать на русский язык как «ревисья».

Ингредиенты:
300 г нута
оливковое масло
луковица
соль, перец
орегано
2 лимона

• С вечера замачиваем нут в большом количестве воды. Утром промываем, руками счищаем шкурки – сколько удастся, это необязательно.

• Заливаем нут водой, доводим до кипения и сливаем воду с образовавшейся на ней пеной.

• Лук протираем на крупной терке. Профессионалы-кулинары говорят, что так теряется сок. Но я сок не выбрасываю, а добавляю в кастрюлю.

• Итак, нагреваем в кастрюле (а лучше в скороварке) оливковое масло, слегка обжариваем лук, кладем нут – его можно слегка окислить белым вином на этом этапе, но я обычно делаю нут без ал ко гол я.

• Наливаем горячей воды – так, чтобы была на два пальца выше горошин. Солим, перчим, посыпаем орегано. Выжимаем один лимон. И оставляем вариться. В скороварке уходит час.

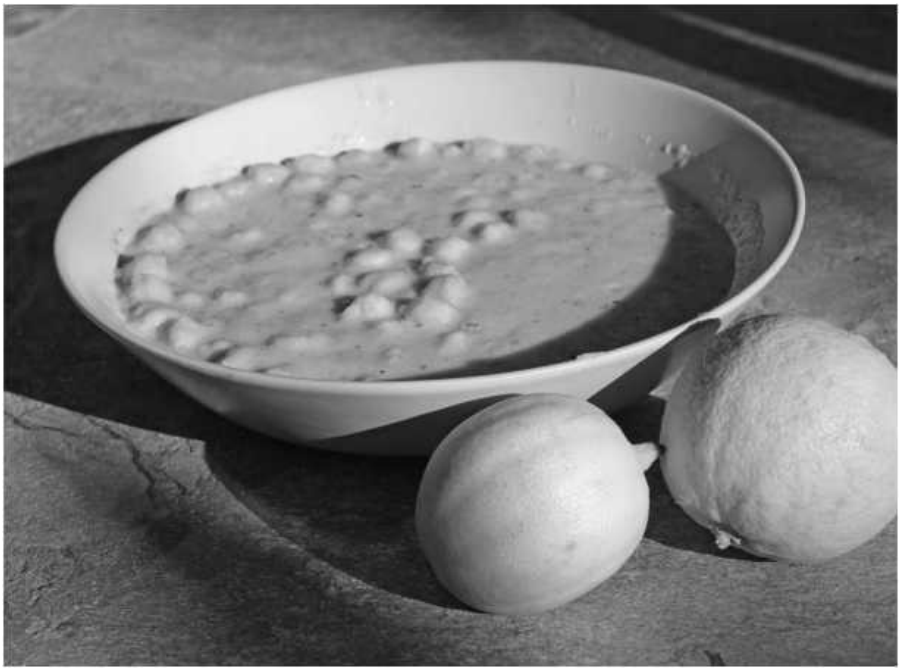
• Нут должен развариться до мягкости. В тарелку при подаче обычно выжимают еще один лимон.

Нут в основном выращивают в Центральной Греции (откуда родом моя свекровь, мама Йоргоса, родившаяся в деревне на горе

Парнас). Естественно, ревисью в их доме готовили часто. Я традицию переняла и тоже варю этот суп почти каждую неделю. Однажды к нам заглянула тетя Йоргоса Тица (домашнее прозвище Птица) и застала нас за обедом.

«Ой, а что это вы едите?» Мы как раз ели ревисью.

Птица зачерпнула ложку, но в рот не положила, стала внимательно рассматривать.



Потом засмеялась тихонько и вынесла свой вердикт: «Катерина не умеет готовить ревисью!»

Я заволновалась: что, что не так? А Йоргос под влиянием неформального лидера Тицы уже и есть перестал.

«У нас в деревне ревисью мукой уснащают, чтобы соус был густой и непрозрачный!» – после долгих уговоров поделилась секретом Тица.

Как я ни пыталась доказать, что можно обойтись без мучной подболтки: бобовые сами по себе пища тяжелая, даже из русской кухни она ушла – давно, еще в XVIII веке, благодаря прогрессивному влиянию французов… бесполезно! Это же в их деревне так делают. Настоятельно просили впредь добавлять муку…

Пришлось пойти на хитрость. Когда нут разваривается до готовности, я проворачиваю несколько ложек с бульоном в блендере и потом подмешиваю его в кастрюлю. Получается густая

непрозрачная похлебка – как из парнасской деревни.

Парнас

Гору Парнас вздымают к небу подземные ключи. Ее вспученное ледяной водой каменное брюхо плотно заросло соснами и платанами, щедро раздающими густую тень. Дома здесь строят из тяжелых камней, окна маленькие: все это для того, чтобы не просто выжить под апокалиптическим южным солнцем, но и получить от жизни удовольствие.

Спрашиваю у соседки, тети Кулы (подбородок у нее длинный, пышный, как кружевное жабо на портретах французских аристократов, и как будто живет своей жизнью):

– Как вы делаете пирог с сыром, тетя? Я пробовала ваш, такой сочный у меня никогда не получается!

Кула смотрит на меня. Подбородок скептически мотается из стороны в сторону.

– Смотри, – серьезно говорит она. – Чужое и чуть-чуть всегда вкуснее, чем свое и много. Твой пирог тоже хорош, но он тебе никогда не понравится просто потому, что он твой. Но ты приходи, я покажу, приходи! Но помни – чужое и чуть-чуть!

Подбородок торжественно дрожит.

В деревне событие: открылась новая таверна. Вечером там собираются все жители. Каждый входящий останавливается и зорко осматривает столики на предмет знакомых: кому бы проставиться?

– Что будешь, Лука? Свинину или ягнятину? Не хочешь? Уже два раза поел? Смотри, какой ты стал капризный! А что ты пьешь – вино или пиво? Два пива от меня Луке!

– Выходить в свет тут опасно для жизни, – критически замечаю я, едва дыша после третьего по счету угощения. (Дядя Лука, друг детства официант Пантелис и владелец трактора Василис.)

– В моей деревне на Пелопоннесе все еще хуже, – обиженно поджимает губы дедушка. – Здесь, видишь, угощают друзей и родню, а у нас вообще – любого прохожего!

За соседним столиком заседает деревенский бомонд: владелец винодельни, хозяин винного бара и ресторана. На тарелках у них несколько пресных ломтиков помидора, тощие кусочки хлеба, в стаканах меланхолически чернеет кока-кола.

– Чего это они постничают? – интересуюсь у Пантелиса.

– Надорвались на работе!

Василис объясняет, почему закрылась предыдущая таверна.

– Понимаешь, хозяин слишком много болтал.

– В смысле?

– Ну вот прихожу я, например, выпить ципуро. Время – 2 часа ночи. Он мне кисло: а почему так поздно? Представляешь? Как будто мы, не дай бог, женаты! А когда мне еще приходить? Как закончил работу, тогда и пришел.

Дядя Лука ударяется в лирические воспоминания:

– А знаешь, Катерина, сколько я был знаком с Яннулой, когда мы решили пожениться?

– Откуда же мне знать?

– Пятнадцать минут! У нас в деревне был «променад невест» – главная улица, где гуляли парочки. Мы вышли погулять, но, само собой, не одни – с ее сестрой и кузеном. В момент, когда мы вернулись домой, я уже все для себя решил, и через месяц мы поженились. Сорок лет вместе! Только так и надо жениться! Молния!

Дневной центр светской жизни деревни – магазин, в котором можно купить все, что душа пожелает, а именно: промтовары. Держит его Янис – по совместительству собиратель антиквариата, старинщик. Выглядит Янис специфически: поврежденная в детстве шея навсегда зафиксировала голову вправо и немножку книзу, из нижней челюсти растут три длинных зуба, посаженные в десну через крупные промежутки, а что происходит сверху, непонятно: зашторено губой. Глаза у него светлые, взгляд прямой и умный.

Янисова любимая тема – пожаловаться на конкурента: чиновника, который устроил в деревне что-то наподобие этнографического музея:

– Я ему, главное, подарил несколько вещей. Но он-то хотел показывать себя, а не искусство! Представляешь, не позвал меня на собрание коллекционеров – меня, главного специалиста! Да никто здесь лучше меня в этих делах не разбирается, ко мне из самих Афин на консультацию приезжают! А он пришел и знаешь, что сделал?! Достал кошелек! Меня как громом поразило! Я ему говорю – а ну-ка, убери кошелек. У тебя что – комплексы?! Ты сам понимаешь, что делаешь? Ведь ты заслоняешь собой экспонаты!

– А он что?

– А ничего! Повернулся и ушел. Тихо, как цуцуна, видно, стыдно стало. Больше я с ним не разговаривал, и ноги моей в его «музее» не будет. Это надо же было – не позвать меня на собрание!

В магазине потихоньку собираются посетители. Образуется что-то вроде клуба. После покупки никто не уходит: остаются философствовать в прохладе, в уюте старых и новых вещей, вперемешку нагроможденных на полках.

Бабушка – еле-еле душа в теле, шагу не ступит без палочки –

с любопытством спрашивает у Анастасия, сухощавого пожилого бодрячка, бывшего таксиста:

– Вы пенсионер?

– Скорее всего! – четко, по-военному отвечает Анастасий, поднаторевший в парнасских смолл-токах.

– Э-э-э, вы избегаете вопросов?

– Никак нет! Я просто включаю поворотник и ухожу налево!

Спирос – плотный седой блондин со стрижкой бобриком – кивает на меня Йоргосу:

– А твоя кто? Англичанка?

– Русская.

– Ой, что ты мне напомнил! Оййй! Вся молодость им отдана – как там? А! «Иди сюда»! А где ты жил в Афинах?

– В Периссосе.

– Оййй! Зачем ты мне напомнил! Двадцать лет отдано этому району! Помнишь пиццерию Антониса? Его дочь на меня вешалась. Вся молодость ей отдана!

Наговорившись, Спирос собирается уезжать. Сажает с собой в машину и любопытную бабушку – ее нужно подвезти в соседнюю деревню.

– Смотри мне! – наставляет его Янис. – Не приставай к девушке! Доставь в целости!

– Не волнуйся! Я не связываюсь с девственницами! – уверяет его Спирос. – Хватит с меня! Вся молодость им отдана!

Бабушка гнется в коленях, валится в хохоте. От смеха долго она не может залезть в машину и захлопнуть дверь.

Янис, отсмеявшись, обращается к Анастасию:

– Вы отсюда родом? Из деревни?

– Нет, я зять, – смущается восьмидесятилетний Анастасий. – Неместный. Когда я сюда приехал в первый раз, мне сказали – не пей воду из ключа: тот, кто ее попробует, останется здесь навсегда. А я не послушался! Взял за себя дочку Афанасиса Топалиса, старшую, Тицу. И вот – шестьдесят лет уже здесь. Нашел свое депо. Конечная остановка.

– А тебе, – поворачивает ко мне корпус Янис, – нравится здесь?

– Очень, – отвечаю.

– А где лучше – у тебя дома или здесь?

– Понимаете, – говорю я, – здесь, конечно, мне жить лучше. Но дело в том, что я помню: чужое и чуть-чуть любить легче…

Афинские эпизоды

После спокойного сочно-зеленого букле холмов Агиос-Стефаноса нужно усилие, чтобы притерпеться к гладкобел ым бетонным Афинам. Трудно переключиться с нейтрального оцепенения пригорода на пятую скорость мегаполиса.

– Федра! Федра-а! – истерично орет нервный худой мужчина, обращаясь к женщине, которая по уши погрузилась в разговор с подругой. Ее голени обвиты ремешками сандалий, густая от многотысячелетнего переизбытка витамина Д шевелюра завязана на макушке в объемную балетную кичку. – Федра, я – все! Я больше не могу. Я ухожу!

– Ясон, успокойся, – не оборачиваясь, властно обрывает его Федра.

Смотрю на табличку на доме – улица Дедала.

«Господи, – думаю. – Господи ты Боже мой. Здесь просто выйди из дома – и как будто оказался в мифе».

В метро встала у дверей напротив странной особы. Груди у

нее отвисли. Болтались где-то на уровне талии. Длинные неровные зубы. Отросшая челка, разделенная работой сальных желез на сегменты, небрежно разбросана по широкому лбу. Глаза закрыты темными очками. Нетрезвая. Точно так я представляла себе в детстве дэвов из тибетских сказок. Женщина собралась на выход, повернулась, в поле зрения попала ее обнаженная рука. На плече полувыведенная татуировка: наивное сердечко, внутри буквы «А + К». «К» еле угадывалась, ее явно стирали дольше. Ниже – на запястье – пять аккуратных белых полосок, шрамы. Иногда не надо быть гадалкой, чтобы читать прошлое по руке.

Сюрприз! В Афинах тоже есть дворы-колодцы. Зашла в один выпить кофе. Тесный цементный мешок. Два круглых столика (которые не протирали как минимум месяц) заняли всю ширину двора. На стуле шлем, какие-то чипсы. Место на любителя. В глубине кафе сидел владелец – старичок. На двери, тем не менее, надпись: «Закрыто».

– А почему вы закрыты? – спросила хозяина.

– А почему вы именно сюда хотите? – ответил он мне. – Вон же за углом еще пять кафе.

– Понимаете, – доверительно начала я. – Понимаете, по утрам я люблю пить кофе одна.

– Понимаю, – радостно кивает старичок. – Конечно, понимаю! Вот и я. Тоже люблю по утрам пить кофе один!

Ветер

Всю ночь какая-то безумная, сварливая женщина била тарелки у меня над ухом. Часа в четыре утра до меня дошло, что это не скандал. Это ветер стучит ставнями в мансарде. Поднялась наверх, закрыла. Прилегла, послушала, как он азартно воет, катая детские игрушки по балкону. Вышла, сняла развешанные с вечера рубашки и простыни, на которых, как на полных парусах, дом рвался в черное небо без звезд.

Днем ветер опять ревел, стонал, потом гонялся за ветками, случайным мусором, раздувал женские юбки и занавески. К обеду взбил коктейль из солнечной жары и острой ледяной прохлады – как опытный бармен, аккуратно, чтобы не перемешать слои, – так вкуснее.

Под вечер с аппетитом рыгнул в лицо морем и пропал.

Чувствую себя брошенной.

Характер

Древние греки, кажется, только тем и занимались, что наблюдали за миром и всему давали определения. В частности, они сообразили, как подытожить особенности поведения человека. Ввели в обиход словцо «характер», модное до сих пор. Некий Феофраст не поленился и коротко описал наиболее распространенные виды характеров. Так что теперь мы знаем, что подразумевали древние, говоря, что человек, скажем, суеверен.

Суеверного, пишет Феофраст, мы всегда узнаем по лавровой ветке, которую он держит во рту. Если же ему дорогу перебежит ласка, то суеверный обязательно бросит три камня, прежде чем идти вперед.

Бестактный. Тут вообще бездна. Оказывается, если раба будут наказывать плетьми, то только бестактный человек может встать рядом и рассказывать о том, как его собственный раб повесился после наказания. Гм, действительно, какая бестактность! Фу таким быть.

А вот грубый: грубый человек на любой вопрос отвечает так: «Оставьте меня в покое».

Ворчливый скажет, если товарищ пришлет ему угощение с торжественного стола: «А к себе-то не позвал – пожалел!» Если ворчуну принесут известие о рождении сына, он пробурчит под нос: «Ну вот, половина моего добра пропала, это уж точно».

Суетливостью Феофраст предлагает считать излишнее усердие. Пример приводит такой: суетливый заставляет слугу разводить больше вина, чем это требуется для гостей.

С назойливостью я не до конца понимаю логику. Назойливый в Древней Греции расспрашивал маму при посторонних о том, как она его рожала. И самое интересное: гостям назойливый заявлял, что, стоит им только попросить, и раб приведет из публичного дома флейтистку, способную доставить им массу удовольствий. Ну разве это назойливость?

А положительных черт характера Феофраст почему-то не коснулся. Наверное, он и не подозревал, что они со временем сами собой образуются из отрицательных. Бестактного назовут борцом за права человека. Грубияна – персоной, отстаивающей личные границы. Ворчливого – экономным. Суетливого – щедрым. Назойливого… Назойливого, пожалуй, назовут заботливым. А что? Общается с мамой, обещает друзьям массу удовольствия. Только с суеверием ничего нового. Пойду пожую свой лавровый лист.

Рецепт
Кролик стифадо

Стифадо – знаменитый греческий соус. Он включает лук, лук-шалот, уксус, томаты и корицу. Обычно с ним готовят зайца, кролика, кабана.

Реже говядину, чечевицу.

Сначала мне не очень нравилось стифадо – вкус сладковатого мяса с корицей казался странным, а сейчас я полюбила его тонкий восточный вкус.

Ингредиенты:

кролик, разделанный на части

килограмм лука-шалота (можно просто мелкий лук, а если нет – то разрезать обычную луковицу на 4 части)

2 обычные луковицы

2 лавровых листа

4 дольки чеснока

несколько шариков ямайского перца (необязательно, но очень украшает вкус)

банка нарезанных консервированных помидоров (можно заменить на свежие помидоры и томатную пасту – для густого красного цвета)

½ чайной ложки сахара

немного красного вина (кофейная чашка)

соль, перец

палочка корицы

уксус

• Кролика с вечера замариновать в воде с уксусом, лавровым листом, раздавленными дольками чеснока, разрезанной обычной луковицей, солью и перцем. Оставить на ночь в холодильнике

• На следующий день обжариваем в сковороде на оливковом масле мелко нарезанные чеснок, лук (1 луковица), отжатые от воды части кролика – чтобы зарумянились.

• Перекладываем кролика в кастрюлю и варим почти до готовности. Я варю в скороварке, опытным путем убедилась, что это примерно полчаса.

• Когда кролик почти готов, принимаемся за соус. Чистим лук-шалот, обдаем его кипятком и обжариваем до золотистого цвета на сковороде. Туда же можно добавить раздавленную дольку чеснока.

• Обжаренные луковички выкладываем на салфетку, чтобы впиталось масло, а затем отправляем их в кастрюлю к кролику.

• Добавляем красное вино и ждем, пока испарится алкоголь.

• Затем в кастрюлю кладем лавровый лист, помидоры (томатную пасту), немного сахара, ямайский перец, палочку корицы, горячей воды. Воды не должно быть много – соус стифадо густой.

• Варим на медленном огне, пока не загустеет соус. Этот этап требует внимания. Кастрюлю можно только потряхивать, ложкой ворочать внутри ее нельзя, чтобы не разлохматить луковички. Следить, чтобы не выкипела вода и не пригорел кролик.

• Подавать с рисом, картофелем фри. К блюду прекрасно подходит белое сухое вино.

Все течет

Однажды Платону сильно не повезло. Во-первых, тиран продал его в рабство, что само по себе неприятно. Плюс ко всем бедам философа отправили на Эгину, где его как гражданина Афин ожидала смертная казнь. Эгинцы настолько ненавидели афинян, что им было все равно – Платон там или кто другой. Если товарищ из Афин прибывал на остров Эгина, то его под белы рученьки вели знакомиться с палачом. Платона в итоге выкупили, но с большими загвоздками. Ушел чудом.

Напомнила эту историю грекам. Надо же, говорю, как вы лихо людей по месту происхождения разделяли! А сейчас такое есть, что всяк сверчок знай свой шесток?

Дедушка помолчал и высказался так:

– Да не. Все течет, все изменяется. Сейчас греки в целом нормальные. Это только островитяне бузят! Недаром считается, что у них характеры так себе по сравнению с материковыми. Критяне – вообще худшие люди в Греции. Все, как говорится, лгуны. На Кефалонье живут одни упрямцы. Очень специфические. На Керкире ситуация чуть получше, но тоже не подарок. Я там работал в юности, намучился. Правда, мой хозяин был родом из Эпира – вот где, скажу тебе, трудные нравы! Эпирцы наголодались в оккупацию, поэтому стали прижимистыми. Скажем откровенно – скупердяями стали.

– А у вас на Пелопоннесе в Пиргосе, откуда вы родом, – спрашиваю с невинным видом, – как дела обстоят? С характером-то?

– Лучший регион, – прижал обе руки к сердцу дедушка. – В новостях о нас – ни слова! Ни тебе убийства, ни ограбления. Двери не запирают. Машины тоже. Хлебосольство! Гостеприимство! Тишина стоит – как в раю!

– А я слышала, что не так давно там какой-то тип застрелил свою девушку. Прямо на виду у всех, в таверне.

– Так она же ему изменила! – воскликнул дедушка с таким античным простодушием, что сам Платон взял бы назад слова о том, что в этом мире что-то там меняется.

Гравьера мецову

Полнокровный греческий мир удовольствий только на первый взгляд устроен просто. Это нам, варварам, все равно – наслаждение и есть наслаждение. О чем тут рассуждать? Не так устроено у цивилизованных народов с богатым культурным прошлым. У них каждый вид аккуратно записан в особую папочку. Папочки разложены по директориям блаженств. Вся гармония не то что проверена алгеброй, но еще и подробно обдумана, учтена и запротоколирована.

Дедушка любит рассказывать, как они с бабушкой поехали в свадебное путешествие и купили по пути в деревне необыкновенный сыр. А именно: гравьера Мецову. Зрелый пикантный сыр из овечьего молока.

Продавался он только цельными головами. Вес одной головы – двадцать кг.

Описание сыра обычно стоит в дедушкиной синоптической истории особняком.

– Во-от такого размера! – восхищенными руками намечает он в воздухе внушительный диаметр. – А вкус! О, какой вкус, – дедушка покачивает головой, жмурится, как настоящий сырный сомелье, шевелит губами, припоминая, как они взяли целую голову этого сыра и ели его все две недели отпуска, докупая только свежий хлеб, фрукты и вино.

– Мне кажется, у вас такие яркие воспоминания, потому что вы были молоды… это был ваш медовой месяц, – высказалась однажды я.

– Как это? – насторожился дедушка.

– Ну, – говорю, – с психологической точки зрения, по науке.

– Что ты! – всполошился дедушка. – Это абсолютно разные вещи, Катерина! Как можно путать еду и… и медовый месяц! Чем вообще вы занимались в институте?

– Похоже, – сказала я, откусывая сыр (гравьера Мецову), – похоже, мы зря теряли время.

ПОЛНОКРОВНЫЙ ГРЕЧЕСКИЙ МИР УДОВОЛЬСТВИЙ ТОЛЬКО НА ПЕРВЫЙ ВЗГЛЯД УСТРОЕН ПРОСТО. У НИХ КАЖДЫЙ ВИД АККУРАТНО ЗАПИСАН В ОСОБУЮ ПАПОЧКУ. ВСЯ ГАРМОНИЯ НЕ ТО ЧТО ПРОВЕРЕНА АЛГЕБРОЙ, НО ЕЩЕ И ПОДРОБНО ОБДУМАНА, УЧТЕНА И ЗАПРОТОКОЛИРОВАНА

Лягушиные лапки

Пожив в Греции, уже не смеешься над утверждениями типа: кимоно – греческое слово. Это не анекдот, не гипербола, а самая что ни на есть скучная действительность. Фундамент, на который приходится опираться, если хочешь выстроить диалог с аборигеном.

Дедушка заявил, что в мире существует единственная национальная кухня – греческая, а все остальные – ее вариации и разновидности.

Я хоть и привыкла уже к тотальному грекоцентризму, но не удержалась.

– А как же, – замечаю коварно, – лягушиные лапки?

– Греческая кухня! – машет рукой дедушка. – Мой свояк, Сотирис, работал во французском ресторане, в Колонаки, и там подавали как раз эти самые лапки.

– Ну, – с облегчением оттого, что не пришлось долго спорить, отвечаю я. – О чем и говорю. Ресторан-то французский!

– Ну, – также радостно парирует дедушка. – Ресторан французский, но лапки-то ели греки!

Хорошо кушала!

Между делом заскочила перекусить к Янису. Говорю: мне что-нибудь быстренькое. На ход ноги, спешу.

Хозяин несет: оливки, помидор, разрезанный на шесть частей, посыпанный орегано, запеченные на огне свежие сардины. Четверть белого со льдом.

Ем. Вкусно – не то слово. Язык проглотишь.

Только доела, подходит Янис. Ставит передо мной оливки, тарелку сардин и четверть белого.

– Ой, – говорю. – Что это? Я вообще-то…

– Не волнуйся, – отвечает. – Это от меня. Ты так хорошо кушала!

Ну ладно, думаю. Разберемся, думаю, на чаевых. Смотрю на чек – 3,5 евро. Вот и хорошо. С легким сердцем протягиваю пятерку.

А Янис вкладывает мне в руку монету в два евро. Покровительственно гладит по плечу и говорит, не слушая возражений:

– Это тебе! Ты так хорошо кушала!

Чтобы Бог захотел стать человеком

Ветер привел в движение ветви и макушки деревьев, подвесные фонари, людей, которым пришлось ходить быстрее, чтобы не озябнуть. Налепил на опухшее от слез небо полуистертую радугу, у которой недоставало синего и фиолетового цвета. Облака – огромные, белобокие, передвигались, как океанские лайнеры, – на вид медленно, но на самом деле – быстро.

Голос ветра на открытой местности – басовый, гулкий. Дома его звук сужается. Из громкого грозного горевания превращается в жалобный гудок телефона.

– А я люблю зиму! – злобно говорит Прокопий, дуя на кулаки, как продрогший Одиссей, забывший свой косматый плащ. – Летом что. Летом работаешь анчоуса и сардину. Каждый день анчоус и сардина. Скукота! Зато зимой – благодать! Скорпена, спар, христова рыба, морская коровка-звездочет. Однажды я видел дракона.

– И? – спрашивает закутанный в теплую куртку Манолис.

– И продал его.

– Ой врешь! – смеется Манолис. – Драконов не бывает.

– Никто не знает, что бывает и чего не бывает. Никто не знает, что такое море!

Ветер спутал водоросли мыслей. Навязал свой синтаксис общения: ускоренный и напряженный. Холод – великий художник. Прорисовал горы с флюорографической точностью. Облака выстроил шахматной антитезой: белые против черных.

– Больно – не когда рожаешь. – говорит госпожа Алкистис госпоже Калипсо. – Больно, когда ребенку двадцать, и он делает глупости.

Мир размножается временем. И расцветает временами года.

– Как надо жить? – вопрошает у Манолиса Прокопий, восседая на высоком стуле возле жаровни, как пифия на треножнике.

– Да не знаю я, – отмахивается от него Манолис. – Ты скажи.

– Жить надо так, – Прокопий тянет озябшие руки к огню, – чтобы Бог опять захотел стать человеком. И присел бы с нами, чтоб поговорить.

Философы

Античную философию в наших университетах изучают неправильно.

Я вспоминаю: восемь утра, Публичка, душный социальноэкономический зал (там же и философия), безжизненный электрический свет, какой-то мутный Диоген Лаэртский… Конспектируешь из книжки сквозь сон мертвой рукой мертвые слова, которым не суждено воскреснуть в памяти.

Или, скажем, еще читали про стоиков, получивших свое название от «стоа» – портика, где они собирались для бесед. Мне представлялось: полуголые философы в хитонах и сандалиях в окружении каменных стен. Зябнут бедняги на ветру, покрываясь гусиной кожей, тоскуют, через силу представляя мир «живым организмом, управляемым имманентным законом логосом». Зевала и радовалась, закрывая книгу.

На самом деле все было не так. На улице жара. Солнце. Цветут розмарин и апельсиновые деревья.

В стоа, то бишь портике, – тень. Спасительный деликатный сквознячок. Вино, свежезапеченный барашек с травами. Философы кайфуют в прохладе. Беседуют и понемногу выпивают. А уж потом выводят суждение: философия напоминает животное. Например (философы крутят головой в поисках примера) барашка. Кости (вот они!) – логика, мясо – физика, душа – этика. Словом, при таком изобилии качества жизни считалось чуть ли не подвигом двинуться из материалистов в идеалисты. Такие мужественные исключения из обычных людей и называли, собственно, стоиками.

Стоа сохранились и по сей день. И кстати, современные философы так же мужественно переносят жизненные испытания.

Я пришла утром в гости к знакомому, который держит свою лавку в стоа. Смотрю – у него лицо красное, стакан виски на столе, шашлычок на тарелке.

– Ого, – говорю уважительно. – Начинаете день с тяжелых орудий!

– А ты что, – отвечает знакомый стоик, – не собираешься принимать участие в битве?!

Ну уж нет. Куда ж вы без меня.

Гекатомбеон

На развилке два равновеликих указателя. Первый гласит: «К храму св. Георгия». Второй: «К античным саркофагам». Указатели направляют в одну и ту же сторону. Современная Греция мало чем отличается от древней. Все те же алтари. На дворе август – полупьяный, горячий, перегулявший, как наполовину высосанный осами виноград. Ветреный и пенящийся, как стихотворение без рифм, как штормовая волна. Главный месяц аттического года, гекатомбеон – месяц ста жертвенных быков.

Что изменилось? Да ничего. Арбуз по-прежнему определяют, постучав пальцами по его верхней части. Если арбуз запоет тенором, а не басом, стало быть, продукт достойный. Можно изучить пятно на арбузном задке. Чем оно желтее, тем арбуз слаще.

Чем современные греки отличаются от древних? Да ничем.

Никос и Мэри – владельцы небольшой таверны. Столики стоят на проезжей части: деревня маленькая, движения почти нет. Никос похож на Гефеста: хромой, тучный, безобразный, весь день у огня. Забирает из таза огромные шматки фарша, в два движения лепит эпические бифштексы, шлепает их на решетку могучими руками, раздувает феном искры в углях… Хитон его несть брачен

и вечно залит вином.

Мэри, его супруга, – с золотыми, как пчелиный мед волосами; бегает между столиками на котурнах, то есть босоножках на высокой платформе; у нее тонкий носик, высокие бедра облепляют леггинсы, белая блузка вольно открыта на спине: одежда устроена так, как будто ее на самом деле нет.

– Вы слышали про миф о том, что Афродита и Гефест были женаты? – спрашиваю у Мэри.

– Какой же это миф, – пожимает плечами Мэри. – Это чистая правда.

– А еще говорят, Афродита не работала и постоянно изменяла Гефесту.

– А вот это уже миф! – отчеканивает Мэри.

Аристидис родом из Спарты. Создан из воли и мышц. Не перекачанных, не вздутых стероидами, а натуральных, живых. Занимается древней борьбой панкратион, в которой чемпионствовал в свое время Платон. Знает три языка. Черновик, который наскоро набрасывает Бог в отношении каждого человека, Аристидис трудолюбиво переписал набело.

В еде и словах Аристидис лаконичен. Никаких креветок, кальмаров и прочих осьминогов. Баловство! Мужская еда – это фасоль, хлеб, сыр. Свинина. Вино.

Однажды в дом залетела оса, поднялся переполох. Повынимали мухобойки, газеты.

Аристидис сказал:

– Зачем убивать?

Открыл дверь и вытолкал осу на свободу своей стальной ладонью.

– Как же так, – удивляюсь. – Ты же спартанец. Воины убивают, а ты выступаешь миротворцем.

– Глупости. – ответил Аристидис. – Спартанцы рождались не для того, чтобы убивать людей, а чтобы их спасать. А эти сплетни афиняне распустили.

На этой земле ровным счетом ничего не меняется. И август здесь не август – а златолирный, стоблаженный, праздничный гекатомбеон.

Путешествие

Когда путешествие вышвыривает меня на новый берег, я тут же бросаю якорь, даже если приехала на несколько часов. Определяюсь с поставщиками – тут хлеб покупать, вот тут мясо, – намечаю приличные овощи, определяюсь с детской площадкой и кафе. Как будто у меня в голове автоматически включается обстоятельный парктроник.

Все путешественники прокляты. Это проклятие новичка. Тыкаешься, не успеваешь. Чтобы обжиться, присмотреться, нужно время, а это самая дефицитная в поездке вещь. В голове застревают обрывки недосмотренных картинок, недоговоренные или вообще несказанные фразы, несделанные покупки. Те фиолетовые горные цветы стоили пятьдесят центов, а в кармане, как назло, только крупная купюра. Вернуться за ними уже не получается – не позволяет маршрут, а на следующий день выясняется, что тебе нужны были только они, только те, именно те, и никакие другие фиолетовые цветы, все остальные купленные сувениры – мелочи и вздор.

Да, я, как сорняк, крапивное семя, мгновенно прорастаю на любой почве, даже каменистой, выпускаю тоненькие, но живучие побеги – видимо, так проявляется моя новая природа – синдром эмигранта, или цыганский синдром. Когда не живешь дома, на любой, пусть случайной остановке вьешь свое гнездо. Вешаешь на окна занавесочки, даже если через пять минут тебе снова в путь.

Потом обязательно давишь пальцем на спуск, до усталости, сублимируя первобытный рефлекс «здесь был Вася» душевным фоторепортажем. Греческие острова как будто заранее отретушированы, чтобы любителям-фотографам доставлять поменьше хлопот. Мало кто знает, что в основе всей этой красочной живописи – прозаическая борьба с морем, которое ежедневно слизывает грубым, как наждак, соленым языком краску с домов, разъедает ставни на щепы.

Хозяйским взглядом ощупываешь проступившие на закатном солнце кондиломы горного рельефа, готовый полюбить все эти трещинки. И вот, как только ты беременеешь привязанностью к новому месту, – чух-чух шаркает-сопит паром, который абортирует тебя к прежним берегам, и вот тут оказывается, что ты изменился. Ты вернешься домой другим, потому что твое сердце выросло.

Фактический дом

Рейс Санкт-Петербург – Афины. Граница. Своими экзистенциальными метаниями я запутала даже офицера пограничной службы. Он, изучая наши с сыном паспорта, спросил:

– Значит, домой едете?

Я разволновалась так, как будто надо ответить не молодому служивому пареньку, а Господу Богу на Страшном суде.

– Понимаете, – говорю после длинной паузы, – в каком-то смысле да. Но, честно говоря, по большому счету – нет. Дом мой все-таки здесь, в Петербурге.

Настала очередь погранца погрузиться в размышления. Но он очень быстро пришел в себя: – А-а! Вы это в моральном смысле рассуждаете! А фактически едете домой.

И шлепнул печать.

Вот здоровый взгляд на предмет. Мастера не мудрствуют. Фактически в Греции я дома.

notes

Примечания

1

Морские юнкеры – это тоже рыбы. – *Прим. перев.*